K3E11/R

Cooker
Installation and use

Плита и рабочей поверхностью
Инструкции по установке и эксплуатации

sporák
instalace a použití

Готварска печка
Монтаж и употреба

Konyhabútor
Beépítés és használat

Sporák

Návod na inštaláciu a použitie

INDESIT

GB **Cooker with electric oven and ceramic hob**
Instructions for installation and use 3

CSI **Плита с электрической духовкой**
Инструкции по использованию и обслуживанию 11

CZ **Sporák s elektrickou troubou**
Návod k instalaci a použití 18

BG **Готварска печка с електрическа фурна**
Инструкции за монтаж и употреба 28

HU **Konyhabútor többfunkciós sütovel**
Beépítési és használati utasítások 35

SK Sporák
Návod na inštaláciu a použitie 42

S

S

S

This appliance is intended for nonprofessional use within the home.
These instructions are only for those countries whose symbols appear in the booklet and on the serial no. plate of the appliance.

Before using your appliance, read the instructions in this owner's manual carefully since it provides all the information you need to ensure safe installation, use and maintenance. Always keep this owner's manual close to hand since you may need to refer to it in the future.
When you have removed the packing, check that the appliance is not damaged. If you have any doubts, do not use the appliance and contact your nearest Ariston Service Centre. Never leave the packing components (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) within the reach of children since they are a source of potential danger.
The appliance must be installed only by a qualified technician in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all liability for improper installation, which may result in personal injury and damage to property.
The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if it is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient. If you have any doubts, contact a qualified technician to check the system. The manufacturer declines all liability for damage resulting from a system which has not been earthed.
Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the date plate (on the appliance and/or packaging) correspond with those of the electrical and gas systems in your home.
Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If you have any doubts, contact a qualified technician.
An omnipolar switch with a contact opening of at least 3 mm or more is required for installation.
If the socket and appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician, who should also check that the cross-section of the socket cable is sufficient for the power absorbed by the appliance. The use of adaptors, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the individual adaptor or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter.
Do not leave the appliance plugged in if it is not in use. Switch off the main switch and gas supply when you are not using the appliance.
The openings and slots used for ventilation and heat dispersion must never be covered.
The user must not replace the supply cable of this appliance. Always contact an after-sales service centre which has been authorised by the manufacturer if the cable has been damaged or needs replacement.
This appliance must be used for the purpose for which it was expressly designed. Any other use (e.g. heating rooms) is considered to be improper and consequently dangerous. The manufacturer declines all liability for damage resulting from improper and irresponsible use.
A number of fundamental rules must be followed when using electrical appliances. The following are of particular importance:

- Do not touch the appliance when your hands or feet are wet.
- Do not use the appliance barefooted.
- Do not use extensions, but if they are necessary, caution must be exercised.
- Never pull the power supply cable or the appliance to unplug the appliance plug from the mains.
- Never leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun etc.)
- Do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it, without supervision.

Always unplug the appliance from the mains or switch off the main switch before cleaning or carrying out maintenance.
If you are no longer using an appliance of this type, remember to make it unserviceable by unplugging the appliance from the mains and cutting the supply cable. Also make all potentially dangerous parts of the appliance safe, above all for children who could play with the appliance.
To avoid accidental spillage do not use cookware with uneven or deformed bottoms on the electric plates. Turn the handles of pots and pans inwards to avoid knocking them over accidentally.
Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.
When using small electric appliances near the hob, keep the supply cord away from the hot parts.
Make sure the knobs are in the "•"/"○" position when the appliance is not in use.
When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.
If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.

25 Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.

The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and technically serviced correctly in compliance with current regulations.

disconnect the cooker from the electricity when making any adjustement, maintenance operation, etc.

The appliance can be installed next to furniture units which are no taller than the top of the cooker hob. For proper installation of the cooker, the following precautions must be taken:

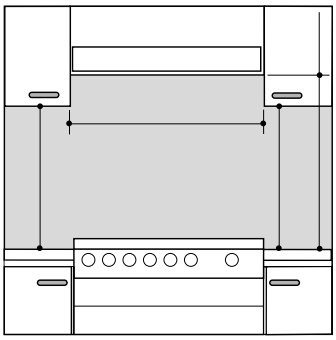
Kitchen cabinets installed next to the cooker that are taller than the top of the hob must be situated at least 200 mm from the edge of the hob.

Hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hoods themselves and in any case at a minimum distance of 650 mm.

Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 420 mm from the hob (see figure).

Should the cooker be installed beneath a wall cabinet, the latter should be situated at least 700 mm (millimetres) away from the hob, as shown in the figure.

the cut-out for the cooker cabinet should have the dimensions indicated in the figure.



(only on a few models)

Your cooker is supplied with feet for levelling the appliance. If necessary, these feet can be screwed into the housings in the corners of the cooker base (Fig. A).

(only on a few models)

Press-fit legs are supplied which fit under the base of your cooker (Fig. B).

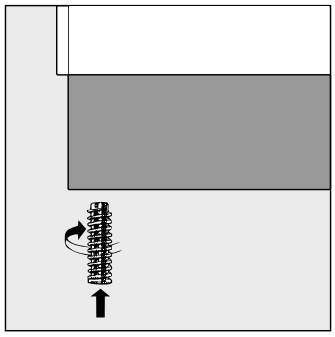


Fig. A

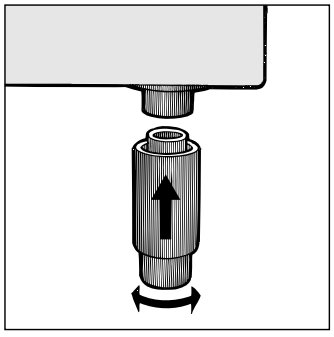
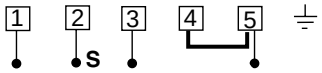


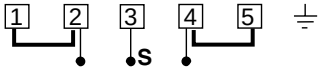
Fig. B

The power supply cable since its size depends on the electric connection (see the following connection diagram).

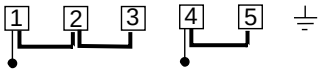
400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



400V 2N~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363



230V 1N~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363



Terminal block opening:

- Unscrew screw “ ” (Fig. C)
- Pull and open the junction block lid

For the installation of the feeding cable carry out the following operations:

- position the small connection - according to the type of connection that has to be performed using the scheme shown in the figure D.

the small connections are prepared by the Factory for the 230V monophase connection (contacts 1-2-3 are connected to one another). The bridge 4-5 is situated in the lower part of the terminal block.

- introduce the cables (and ⏚) as shown in the figure and tighten the relative screws.
- fix the remaining cables on the 1-2-3 clips.
- fix the feeding cable in the special cable stop and close the cover fastening it with the screw “ ”.

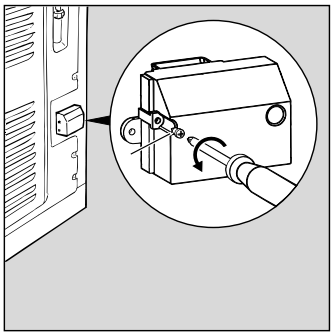


Fig. C

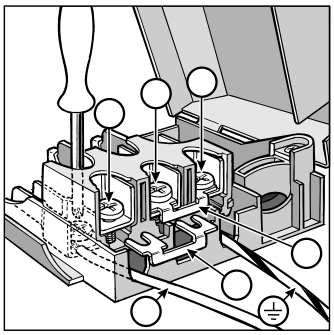


Fig. D

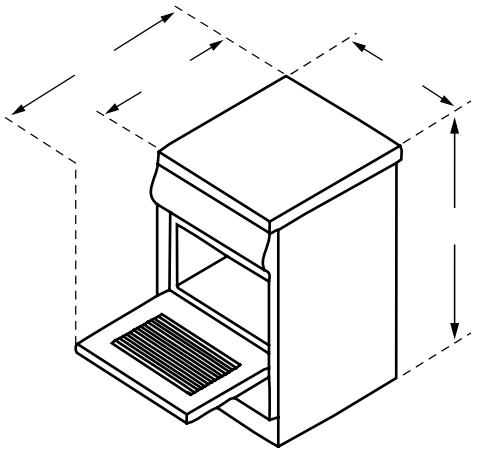
Fit a plug, normalised for the load indicated on the data plate, on the cable; when making the connection directly to the mains, an omnipolar switch with a minimum opening of 3 mm between the contacts, must be installed between the appliance and the mains. This switch must be sufficient for the load and must comply to regulations in force (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The power supply cable must be positioned so that it does not exceed 50°C more than room temperature at any point of its length. Before making the connection check that:

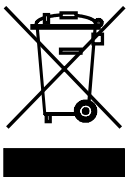
- the limiter valve and the home system can support the appliance load (see data plate);
- the power supply system has an efficient earthing connection which complies with the provisions of current regulations;
- the socket or omnipoar circuit-breaker is easily accessible once the cooker has been installed.

39x44x34 cm	
58 lt	
2100 W	
Fast Ø 145 mm: 1500 W Fast Ø 180 mm: 2000 W	
7000 W	
Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens Norm EN 50304 Energy consumption Class certification Natural convection heating mode: ⎓ Static	
see data plate	

CE

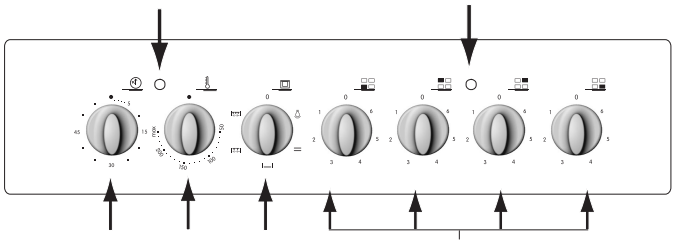
- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.

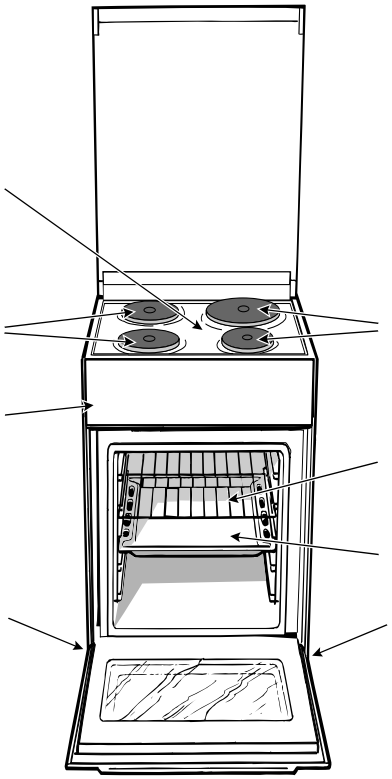




The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.
Consumers may take their old appliance to public waste collection areas, other communal collection areas, or if national legislation allows return it to a retailer when purchasing a similar new product.
All major household appliance manufacturers are active in the creation of systems to manage the collection and disposal of old appliances.

A.
B.
C.
D.
E. **S**
F.
G. **S** **K**
H.
I.
L.
M. **K**
N. **K**





The various functions included in the cooker are selected by operating the control devices located on the cooker control panel.

The first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air. The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

Only use the bottom shelf of the oven when using the rotisserie to cook (where present). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc. etc.) on the grate provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

With these two controls you can select the different functions of the oven and choose the cooking temperature suitable for the food you are preparing. The different cooking functions are set up by operating the two knobs:
- the selection knob
- the thermostat knob

on the oven panel.
For any selection-knob setting different from idle, identified by the " ", the oven light turns on; the knob setting marked permits turning on the oven light without any heating element being switched on. When the oven light is on, it means that the oven is in use, and it will remain on for the entire time the oven is being used.

S

- Knob " " setting:
- Knob " " setting: anywhere between °C and

The oven light turns on and the top and bottom heating elements (resistors) switch on. The temperature, fixed by the thermostat knob, is reached automatically and kept constant by the thermostat control. This function permits cooking and type of food thanks to excellent temperature distribution.

- Knob " " setting:
- Knob " " setting: anywhere between °C and

The oven light turns on and so does the bottom heating element. The temperature, fixed by the thermostat knob, is reached automatically and kept constant. This setting is recommended for finishing the cooking of foods (placed in pans) that are well done on the outside but still not done inside or for desserts covered with fruit or jam which require a light browning on top. Note that this function does not permit reaching the maximum (250°C) temperature inside for cooking foods always on this oven setting unless the foods are cakes which only require temperatures below or equal to 180°C.

- Knob " " setting:
- Knob " " setting: anywhere between °C and

The oven light turns on and so does the infra-red ray grill, and the motor starts turning the spit. The rather high and direct temperature of the grill permits browning the outside of meats immediately thus keeping in the juices and assuring tenderness.

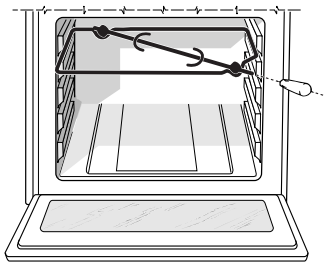
- Knob " " setting:
- Knob " " setting: anywhere between °C and

The oven light turns on and so does the double heating element of the grill and the motor starts turning the spit. This grill is larger than the average and has a completely new design: cooking performance is increased 50%. The double grill makes sure that even the corners are touched by heat.

when using the grill, keep the oven door closed to obtain the best results and
When utilizing the grill, place the rack at the lower levels (see cooking table). To catch grease or fat and prevent smoke, place a dripping-pan at the bottom rack level.

when using the grill, the oven door must be left partly open by positioning the deflector " " between door and panel to prevent the cooker knobs from overheating.

To operate the rotisserie, proceed as follows:
place the dripping-pan on the 1st rack;
insert the special rotisserie support on the 4th rack and position the spit by inserting it through the special hole into the rotisserie at the back of the oven;
to start the spit, set the oven selection knob ( ) on setting (which delivers 50% of the total grill power) for small quantities of food, or on setting (which delivers total grill power).



Signals when the oven is heating. It switches off when the temperature inside the oven reached the temperature selected by the knob. At this point the alternate turning on and turning off of this light indicates that the thermostat is operating correctly to keep the oven temperature constant.

(I)

The cookers may be equipped with standard, fast and automatic electric plates in various combinations (the fast plates distinguished from the others by a red dot in the centre, the automatic ones by a round aluminium disk at the centre.

To avoid heat dispersion and damage to the plates, recommend using cooking vessels with flat bottoms in diameters which are not smaller than the plate diameter. Table shows the correspondence between the position indicated on the knobs and the use for which the plates advised.

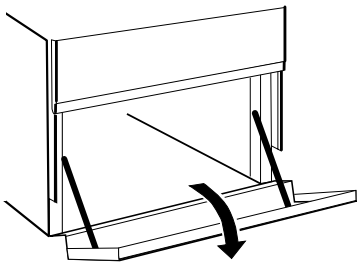
S	
	Off
	Cooking vegetables, fish
	Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.
	Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone
	For roasting (average)
	For roasting (above average)
	For browning and reaching a boil in a short time.

(H)
This lights up when an electric plate is turned on.

K
To use the timer, the ringer " " must be wound up by turning the knob one full turn clockwise ↻; then turn it back ↺, to the desired time so that the number of minutes on the knob matches the reference mark on the panel.

Avoid the children touch the oven door because it is very hot during the cooking.
! The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
never place hot containers or items and flammable materials inside the dishwarmer drawer.

S (only a few models)
Below the oven a recess can be used to contain cooking pans and cooker accessories. Moreover, during oven operation, it may be used to keep food warm. To open the storage is necessary turn it downwards.
this storage recess must not be used to store inflammable materials.



The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

The oven should always be warm before putting in cakes wait till the end of preheating (about 10-15 min.). Cake-baking temperatures are normally around 160°C/200°C. Do not open the oven door during the baking process as this could cause the cake to sink. In general:

Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time.

Use less liquid or lower the temperature by 10°C.

Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time.

Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.

Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour.

When cooking white meat, fowl and fish use low temperatures. (150°C-175°C). When red meat must be superficially well-cooked but succulent inside, it is advisable to start with a high temperature (200-220°C) for a short time, and then to reduce it at a later point. Generally speaking, the more meat there is, the lower the temperature and the longer the cooking time should be. Place the

meat in the centre of the grid and put a spill-tray underneath to catch grease drips. Insert the grid so that it is in the middle of the oven. If more heat from below is required, use the 1° bottom shelf.

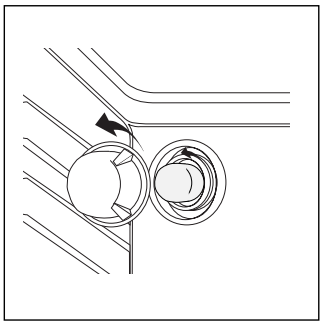
When using any of the grilling modes, it is recommended that the thermostat knob be turned to the highest setting, as it is the most efficient way to use the grill (which utilizes infrared rays). If necessary, however, the thermostat can be set to lower temperatures for grilling. When using the grill functions, place the grid on the lower racks (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st oven rack from the bottom.

: always use the grill with the oven door closed. This will allow you both to obtain excellent results . Table 1 includes the recommended temperatures, cooking times and positions for you to obtain the best results when cooking.

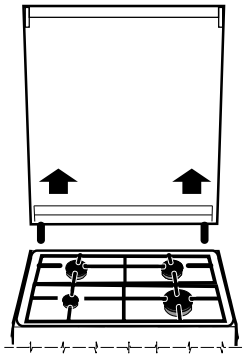
To assure the long life of the cooker, it must be thoroughly cleaned frequently, keeping in mind that:

-
- the enamelled parts and the self-cleaning panels are washed with warm water without using any abrasive powders or corrosive substances which could ruin them;
- the inside of the oven should be cleaned fairly often while it is still warm using warm water and detergent, followed by careful rinsing and drying;
- the electric plates are cleaned with a damp cloth and they should be lubricated with a little oil while they still warm;
- Stainless steel may become marked if it comes into contact with very hard water or harsh detergents (containing phosphorous) for long periods of time. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry. It is also recommended to dry any water drops;

- Unplug the oven from the mains;
- Remove the glass cover of the lamp-holder;
- Remove the lamp and replace with a lamp resistant to high temperatures (300°C) with the following characteristics::
  - Voltage 230V
  - Wattage 25W
  - Type E14
- Replace the glass cover and reconnect the oven to the mains.



The cooker lid can be removed to facilitate cleaning. To remove the lid, first open it completely and pull it upwards (see figure)



S		K				
S	Lasagne	2,5	2	5	200	45-50
——	Cannelloni	2,5	3	5	200	30-35
——	Pasta bakes au gratin	2,0	3	5	200	30-35
	Veal	1,7	2	10	180	60-70
	Chicken	1,5	3	10	200	80-90
	Duck	1,8	3	10	180	90-100
	Rabbit	2	3	10	180	70-80
	Pork	2,1	3	10	180	70-80
	Lamb	1,8	3	10	180	70-80
	Mackerel	1,1	2	5	180	30-40
	Red porgy	1,5	2	5	180	30-35
	Trout baked in paper	1	2	5	180	25-30
	Napolitan pizza	1	2	15	220	15-20
	Biscuits or cookies	0,5	3	10	180	10-15
	Flan or tart	1,1	3	10	180	25-30
	Savoury pie	1	3	10	180	30-35
	Yeast cake	0,5	3	10	160	25-30
	Fruit cake	1	3	10	170	25-30
|___|	Finishing touches					
	Sole and cuttlefish	1	4	5	Max	8
	Squid and shrimp on spits	1	4	5	Max	4
	Cod fillets	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	8-10
	Veal steaks	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1,5	4	5	Max	20
	Hamburgers	1	3	5	Max	7
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toast sandwiches	n.° 4	4	5	Max	5
	Veal on the spit	1,0	-	5	Max	70-80
	Chicken on the spit	2,0	-	5	Max	70-80

cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or double grill, the dripping-pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

Безопасность — хорошая привычка

1. Это оборудование разработано для использования внутри помещений. Ни при каких обстоятельствах не используйте оборудование на улице.
2. Плита должна использоваться в домашних условиях для приготовления и разогрева пищи в соответствии с данной инструкцией. Использование оборудования не по назначению, а также промышленное использование, использование плиты в офисах, предприятиях сферы обслуживания, здравоохранения, просвещения и т.п. не предусмотрено. Производитель не несет ответственности за выход из строя оборудования при нарушении данного пункта инструкции.
3. Данная инструкция относится к оборудованию класса 1 (свободная установка) и класса 2 подкласса 1 (установка между двумя шкафами).
4. Снимите упаковку; элементы упаковки (пластиковые пакеты, пенопласт, металлические скрепки) могут быть потенциально опасны для детей, поэтому выбросьте упаковку сразу же или уберите в недоступное место.
5. Убедитесь, что Ваша плита не повреждена и полностью укоплектована. Если у Вас есть сомнения, свяжитесь с продавцом немедленно.
6. Запрещено использование удлинителей и переходников. Длина кабеля не должна превышать 1,5 м. Производитель не несет ответственности за возгорания, произошедшие из-за использования тройников и удлинителей, а также соединительного кабеля, сечение которого не соответствует потребляемой оборудованием мощности. При установке необходимо проверить соответствие характеристик сети и плиты. Необходимые сведения содержатся в специальной таблице на задней стороне плиты.
7. Розетка и вилка должны быть одного типа.
8. Плита должна устанавливаться только квалифицированным персоналом, в соответствии с рекомендациями Производителя и стандартами, действующими на территории стран СНГ. Неправильная установка может принести вред людям, животным или Вашей собственности. В случае неправильной установки Производитель снимает с себя всякую ответственность.
9. Электрическая безопасность гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с правилами электрической безопасности. Это требование обязательно должно соблюдаться. Если возникли сомнения, свяжитесь со специалистом по установке, который проверит Вашу систему заземления. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.
10. Если плита подключается непосредственно к сети (без вилки и розетки), необходимо установить многолинейный выключатель с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, линия заземления при этом не должна разрываться. Выключатель должен устанавливаться в легкодоступном месте.
11. Всегда вынимайте вилку из розетки или отключайте электричество на Вашем щитке перед мойкой или другими операциями по профилактике плиты.
12. Не тяните провод, чтобы вынуть вилку из розетки: это очень опасно. Не пережимайте и не натягивайте сетевой кабель. Для замены поврежденного кабеля вызывайте специалиста из обслуживающей организации.
13. Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия и щели в задней части плиты и под панелью управления не были закрыты, в противном случае возникает опасность превышения рабочей температуры электрической изоляции и короткого замыкания.
14. Ваша плита должна использоваться только для того, для чего она разработана. Если Вы решили испытать плиту другой работой, (например, отапливать помещения) делайте это на свой страх и риск.

    Производитель не несет ответственности за поломки, вызванные ненадлежащим или неразумным использованием.
15. Не касайтесь плиты, если Ваши руки или ноги мокрые или сырые, не пользуйтесь оборудованием босиком.
16. В соответствии с общими требованиями Государственной Противопожарной службы не оставляйте плиту без присмотра.
17. Не разрешайте детям и лицам, не знакомым с настоящей инструкцией, пользоваться плитой в ваше отсутствие.
18. Запрещается изменение конструкции плиты и вмешательство лиц, не уполномоченных Производителем на гарантийный ремонт.
19. При использовании малых кухонных электроприборов рядом с плитой следите, чтобы их питающие кабели не касались горячих частей оборудования.
20. Отключайте плиту от сети, когда уезжаете надолго.
21. Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости (алкоголь, бензин и т.п.) рядом с работающим оборудованием.
22. Не ставьте на плиту посуду с неровным или деформированным дном. Старайтесь располагать посуду так, чтобы ручки не перегревались и чтобы было невозможно опрокинуть посуду, случайно задев за ручки.
23. Если плита не используется, проверьте, что рукоятки на панели управления находятся в положении«•»/ «o».
24. Части плиты после выключения долгое время остаются горячими. Будьте осторожны, не прикасайтесь к плите: дождитесь, когда она полностью остынет.
25. Предупреждение:никогда не помещайте горячую посуду и воспламеняющиеся материалы в отделение для хранения и подогрева.

    Никогда не оставляйте включенные конфорки пустыми или с неиспользуемой посудой, так как посуда быстро нагревается, что может повредить оборудование.
26. При установке плиты на опоры, соблюдайте меры предосторожности, чтобы избежать соскальзывания плиты с опор.
27. При возникновении нестандартной ситуации отключите плиту от сети, позвоните в сервисный центр, телефон которого указан в гарантийном документе (гарантийном талоне, сервисной книжке, сервисном сертификате).
28. Если Вы решили, что плита больше не годится для эксплуатации, сделайте ее непригодной для использования: отключите от сети, обрежьте питающий кабель, снимите потенциально опасные части (это особенно важно для безопасности детей, которые могут играть с неиспользуемыми или выброшенными приборами).

Внимание!

Для обеспечения эффективной и безопасной работы оборудования настоятельно рекомендуем:

• не пользоваться услугами лиц, не уполномоченных Производителем;

• при ремонте требовать использования оригинальных запасных частей.

Установка

Этот раздел предназначен для квалифицированных техников и содержит инструкции по установке и обслуживанию плиты в соответствии с действующими нормами безопасности.

Важно: перед любыми работами по наладке, обслуживанию и т.п. отключите плиту от электрической сети.

Установка плиты

Плита может устанавливаться рядом с кухонной мебелью, которая, однако, не должна быть выше плиты.

При установке плиты необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

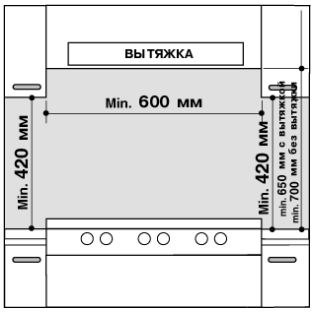
а) Кухонная мебель, превышающая по высоте плиту, должна находиться на расстоянии не менее 200 мм от края рабочей поверхности плиты.

б) Вытяжки устанавливаются согласно их инструкциям по по эксплуатации, и на расстоянии не менее 650 мм от рабочей поверхности плиты.

в) Стенные шкафы, смежные с вытяжкой, навешиваются на высоте не менее 420 мм от рабочей поверхности плиты (*см. рис.*).

г) При установке плиты под стенными шкафами расстояние между шкафами и рабочей поверхностью плиты должно составлять не менее 700 мм, как показано на рисунке.

е) Размеры для встраивания плиты в модуль кухонной мебели указаны на рисунке.



Выравнивание плиты (только для некоторых моделей)

Ваша плита снабжена регулируемыми ножками, которые служат для ее выравнивания. При необходимости, ножки вкручиваются в отверстия по углам основания плиты (рис. A).

Установка опор (только для некоторых моделей)

Плита комплектуется надставными опорами, которые устанавливаются нажатием под основанием плиты (рис. B).

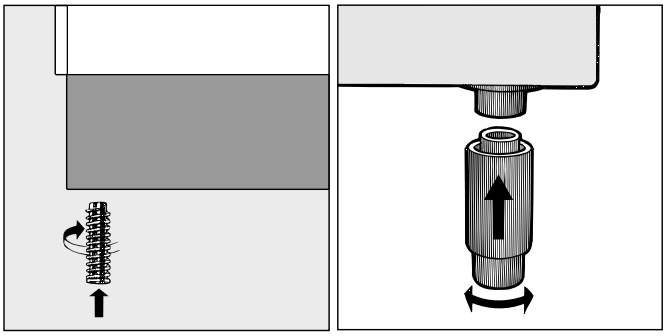


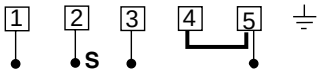
Рис. A Рис. B

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

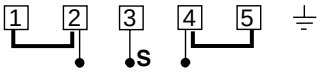
Электрическая безопасность этого оборудования гарантируется только при правильном его заземлении в соответствии со стандартами электрической безопасности. Производитель снимает с себя всякую ответственность за любой ущерб, причиной которого явилось неправильное подключение оборудования.

Параметры питающего кабеля зависят от типа электрического соединения (см. следующую таблицу, содержащую сведения о различных способах соединения проводов и перемычек для адаптации электроплит к электрической сети, а также требования к типу кабеля).

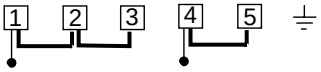
400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



400V 2N~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363



230V 1N~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363



В России: R=A, S=B, T=C.

Установка питающего кабеля

Чтобы открыть коммутационную колодку:

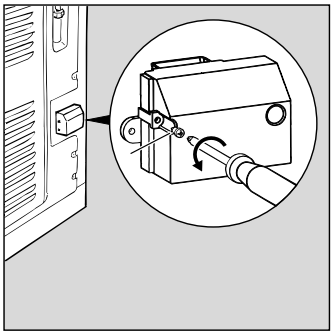
- выверните винт **V** (рис. C);
- снимите крышку колодки, потянув ее на себя.

Подсоединение питающего кабеля производится следующим образом :

- установите перемычки **A-B** согласно требуемой схеме соединения (рис. D).

Примечание: заводская предустановка выполнена для однофазного соединения 230 В (контакты 1-2-3 соединены между собой). Перемычка 4-5 находится в нижней части коммутационной колодки.

- подсоедините провода (**N** и ⏚) как показано на рис. D и закрепите их винтами;
- зафиксируйте оставшиеся провода в зажимах 1-2-3;
- зафиксируйте питающий кабель в хомуте и закройте крышку коммутационной колодки, завернув винт **V**.



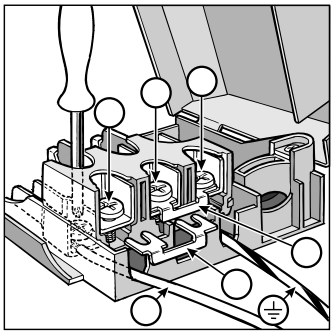


Рис. C Рис. D

Подсоединение кабеля к сети

Оснастите питающий кабель соответствующей вилкой (см. табличку характеристик) или непосредственно подключите оборудование к сети (без вилки и розетки). В последнем случае должен быть установлен многолинейный выключатель, соответствующий нагрузке оборудования, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться. Питающий кабель следует располагать так, чтобы по всей длине он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50°C комнатную.

Перед подсоединением убедитесь в том, что:

- предохранители (пробки) или автоматические выключатели и проводка выдерживают рабочую нагрузку оборудования (см. табличку характеристик);
- заземление соответствует правилам и требованиям, предъявляемыми к заземлению бытовой техники;
- розетка или многолинейный выключатель находятся в легкодоступном месте.

Технические характеристики

ДУХОВКА
Размеры (Ширина x Глубина x Высота)

39x44x34 см

Объем

58 л

Мощность духовки (max)

2100 Вт

Электрические конфорки

Быстрая ∅ 145 мм: 1500 Вт

Быстрая ∅ 180 мм: 2000 Вт

Общая мощность конфорок (max)

7000 Вт

ENERGY LABEL
Директива 2002/40/CE касательно этикеток на электрических духовках
Норматив EN 50304
Заявление о расходах электроэнергии для класса натуральной конвекции
функция нагревания: ——— Статическое

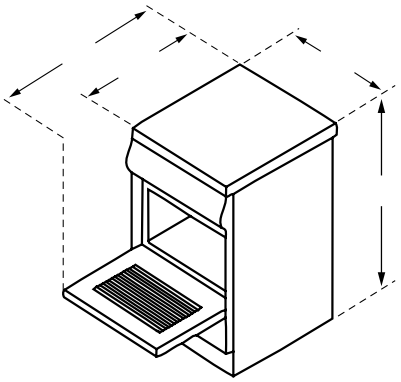
Напряжение и частота питания

См. таблицу характеристик

CE

Это оборудование соответствует следующим директивам Европейского экономического сообщества:

- 73/23/**EEC** от 19/02/73 (Низкое напряжение) и последующие модификации;
- 89/336/**EEC** от 03/05/89 (Электромагнитная совместимость) и последующие модификации;
- 90/396/**EEC** от 29/06/90 (Газ) и последующие модификации;
- 93/68/**EEC** от 22/07/93 и последующие модификации.



Продукция сертифицирована на соответствие ГОСТам:

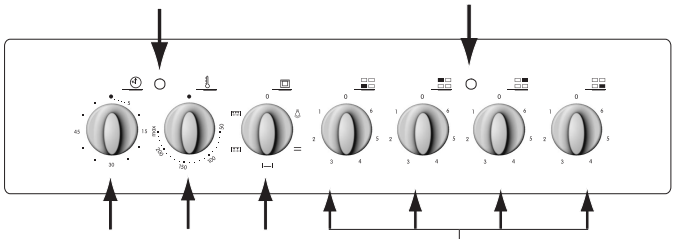
Код органа по сертификации

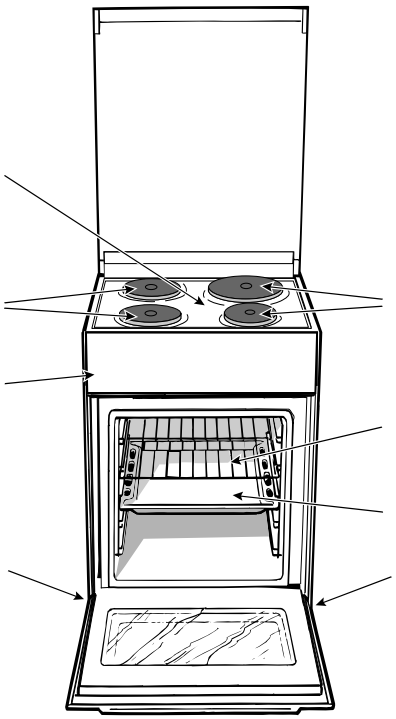
АЮ 77

АЮ77

Плита с электрической духовкой (описание)

A Рабочая поверхность
B Электрические конфорки
C Панель управления
D Решетчатая полка духовки
E Поддон для сбора жира или противень
F Регулируемые ножки или опоры
G Рукоятка выбора функций духовки
H Зеленый индикатор электрических конфорок
I Рукоятки управления электрическими конфорками
L Индикатор термостата духовки
N Рукоятка термостата
M Рукоятка таймера





Для выбора различных функций плиты служат рукоятки и кнопки на панели управления.

Внимание: перед первым использованием духовки и гриля прокалите пустую духовку в течение получаса с открытой дверцей, установив термостат в максимальное положение. Убедитесь, что комната хорошо проветривается. На некоторое время может появится неприятный запах — это сгорают смазочные вещества, используемые для консервации духовки и гриля во время хранения оборудования.

Рукоятки управления духовкой

Выбор различных режимов приготовления в духовке осуществляется с помощью двух рукояток, расположенных на панели управления:

G — рукоятки выбора функций духовки;

N — рукоятки термостата — символ

(символьные обозначения рукояток нанесены на панель управления).

Когда рукоятка выбора функций духовки **G** находится в любом положении, кроме «**0**» — выключено, в духовке горит свет. При установке рукоятки в позицию свет зажигается без включения нагревательных элементов. Горящая лампочка духовки показывает, что духовка используется. Свет остается гореть в течение всего времени использования духовки.

1. Статичная духовка

- Положение рукоятки **G**:
- Положение рукоятки **N**: любое между **50**°C и **Max**

Горит лампа освещения, включены верхний и нижний нагревательные элементы. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Поток горячего воздуха направлен сверху вниз. Превосходное распределение температуры позволяет готовить в этом режиме любые виды продуктов.

Статичная духовка особенно подходит для приготовления мясных блюд, которые должны готовиться медленно и в процессе приготовления требуют добавления жидкости, или блюд, состоящих из двух (и более) компонентов (например, гуляш, мясные запеканки). Также режим подходит для приготовления сухих бисквитов, печенья, галет, запеченных фруктов.

Для равномерного распределения тепла используйте только один противень (или решетку). Уровень расположения противня выбирайте в зависимости от необходимости большего нагрева блюда сверху или снизу.

2. Нижний нагревательный элемент

- Положение рукоятки **G**:
- Положение рукоятки **N**: любое между **50**°C и **Max**

Горит лампа освещения и включен нижний нагревательный элемент. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Это положение рукоятки **G** рекомендуется использовать для завершающей стадии приготовления блюд (в формах), которые уже готовы снаружи, но еще сырые внутри, или для подрумянивания поверхности десертов, покрытых фруктами или джемом.

Эта опция не позволяет достигать в духовке максимально возможной температуры 250°C, поэтому рекомендуем использовать данную функцию только для блюд, температура приготовления которых не превышает 180°, например, пирогов, тортов.

3. Гриль

- Положение рукоятки **G**:
- Положение рукоятки **N**: любое между **50**°C и **Max**

В духовке горит свет, пища подвергается тепловому инфракрасному излучению от раскаленного верхнего центрально-Сильное направленное тепло гриля нагревает поверхность мяса непосредственно (воздух нагревается слабо). На мясе образуется румяная корочка, которая сохраняет мясо сочным и мягким. Гриль идеален для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности, таких как: бифштекс, филе, гамбургеры, ромштекс и т.д.

4. Гриль

- Положение рукоятки **G**:
- Положение рукоятки **N**: любое между **50**°C и **Max**

В духовке горит свет и работает двойной нагревательный элемент гриля, мотор вращает вертел. Этот гриль больше обычного, его мощность на 50% превышает мощность простого гриля. При работе двойного гриля воздействию тепла подвергаются даже углы духовки.

Важно: при пользовании грилем всегда держите дверцу духовки закрытой. Это позволит вам получить превосходные результы и сбережет электроэнергию (около 10%).

Помещайте решетку на верхние уровни (см. таблицу гл. “Практические советы по приготовлению пищи в духовке”). Под решетку гриля поместите поддон для сбора жира.

Индикатор термостата духовки (L)

Индикатор горит, когда духовка нагревается. Индикатор погаснет, когда температура в духовке достигнет значения, заданного рукояткой термостата. С этого момента индикатор начнет мигать, показывая, что термостат работает правильно, поддерживая в духовке постоянную температуру.

Внимание: дверца духовки в процессе приготовления сильно нагревается, не позволяйте детям прикасаться к ней.

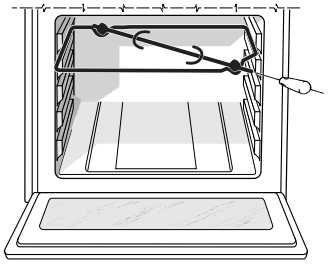
Вертел

При использовании вертела, действуйте следующим образом:

а) поместите поддон для сбора жира на 1-й уровень;

б) вставьте рамку вертела на 4-й уровень и поместите на нее вертел, вставив его в специальное отверстие в задней стенке духовки;

в) включите вертел, установив рукоятку **G** в положение (используется 50% мощности гриля) для небольших количеств пищи, или в положение (гриль включен на полную мощность).



РУКОЯТКИ УПРАВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ КОНФОРКАМИ (I)

Плиты могут быть оборудованы обычными, быстронагревающимися и автоматическими электрическими конфорками в различных комбинациях (быстронагревающиеся конфорки можно отличить по красному кружку в центре, автоматические — по алюминиевому диску в центре).

Чтобы избежать потерь тепла и порчи посуды, рекомендуем

использовать посуду с плоским дном, диаметр которого не превышает диаметр конфорки.

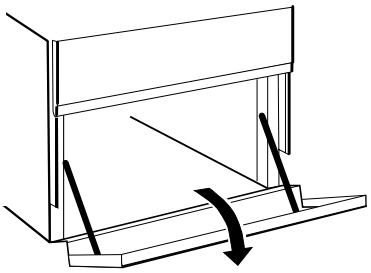
Позиция	Обычная или быстрая конфорка
	Выключено
	Приготовление овощей, рыбы
	Варка картофеля, супов, гороха, фасоли
	Тушение больших объемов пищи
	Жаренье (средняя температура)
	Жаренье (температура выше среднего)
	Для быстрого поджаривания и кипячения

Таблица показывает соответствие между позицией рукоятки и целью, для которой она используется.

Перед первым использованием прогрейте пустые электрические конфороки при максимальной температуре в течение приблизительно 4 минут. Это необходимо для укрепления защитного покрытия конфорок.

Зеленый индикатор электрических конфорок (H)

Индикатор горит, когда включена хотя бы одна электрическая конфорка.



!Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться.

Внимание: никогда не используйте нижний отсек для хранения возгораемых предметов.

Таймер (M)

Чтобы завести таймер, поверните рукоятку **M** почти на один полный оборот по часовой стрелке ↻. Затем обратным вращением ↺ рукоятки **M** установите желаемое время приготовления, совместив риску рукоятки с меткой, соответствующей выбранному времени (в мин.).

Практические советы

Широкий диапазон функций духовки позволяет приготовить пищу наилучшим способом. Со временем Вы приобретете собственный опыт, который позволит наиболее полно использовать возможности оборудования. Кроме того, Вам помогут следующие рекомендации:

Выпечка пирогов

Перед выпечкой пирогов всегда прогревайте духовку (около 10-15 мин.). Обычно температура приготовления 160/200°C. Не открывайте дверцу духовки во время выпекания, чтобы тесто не осело. Тесто не должно быть слишком жидким, иначе время приготовления может затянуться.

Общие замечания:

Если пирог слишком сухой:
в следующий раз повысьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.

Если пирог слишком сырой:
в следующий раз понизьте температуру на 10°C или сократите количество жидкости при замешивании теста.

Если поверхность пирога слишком темная:
поместите форму на более низкий уровень, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Если пирог хорошо пропечен снаружи, а внутри сырой:
сократите количество жидкости при замешивании теста, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Когда готовится сразу несколько блюд, блюда доходят до готовности не одновременно:
уменьшите температуру. Блюда, которые Вы готовите, должны иметь одинаковое время приготовления.

Приготовление рыбы и мяса

Чтобы избежать пересушивания, готовьте мясо кусками не меньше 1 килограмма. Когда готовите белое мясо, птицу или рыбу, задавайте низкую температуру (150–175°C). При приготовлении красного мяса, которое должно быть хорошо пропеченным снаружи и сочным внутри, на короткий промежуток времени повысьте температуру до 200–220°C, а затем установите прежнее значение. В основном чем больше жаркое, тем ниже температура и дольше время приготовления. Положите мясо на середину решетки, а под нее поместите поддон для сбора жира. Поставьте решетку на средний (центральный) уровень духовки. Если Вы хотите увеличить количество тепла снизу, используйте нижний уровень духовки. Для получения вкусной корочки поливайте мясо растопленным жиром или обложите кусочками бекона, решетку поместите в верхнюю часть духовки.

Использование гриля

При использовании режимов гриля рекомендуется рукоятку термостата устанавливать в максимальное положение — это наиболее эффективный способ применения гриля, использующего инфракрасные лучи. Однако, при необходимости, термостат можно установить на более низкую температуру простым поворотом рукоятки к желаемой позиции.

При пользовании грилем помещайте решетку на верхние уровни, на первый снизу уровень поместите поддон для сбора жира

Важно: для получения превосходных результатов и экономии электроэнергии (около 10%) **при пользовании грилем всегда держите дверцу духовки закрытой.**

В таблице гл. “Практические советы по приготовлению пищи в духовке” приведены сведения о температуре и времени приготовления, уровнях решетки (противня), рекомендуемых для достижения наилучших результатов при приготовлении в духовке.

Обслуживание и уход

Перед чисткой или любыми операциями по уходу за плитой отсоедините ее от электрической сети. Для продления срока службы оборудования необходимо тщательно и регулярно его чистить, имея в виду, что:

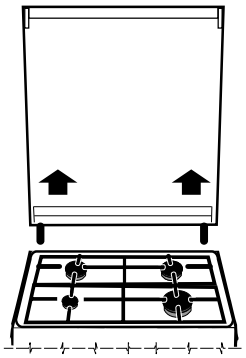
- Для чистки не использовать паровые агрегаты.
- Эмалированные части и самоочищающиеся поверхности мойте теплой водой без применения абразивных и разъедающих средств, которые могут испортить их.
- Изнутри духовку промывайте пока она еще не остыла теплой водой с моющим средством, затем тщательно ополосните и вытрите.
- Электрические конфорки нужно очищать влажной тканью, а затем протереть с небольшим количеством масла, пока они еще теплые.
- Нержавеющая сталь может потерять свои свойства при длительном контакте с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами (содержащими фосфор). Рекомендуется компоненты из нержавеющей стали промывать водой и вытирать насухо, не оставляя подтеков.
- Гриль рекомендуется чистить пока он еще горячий. Решетка гриля должна промываться неабразивным моющим средством.

Внимание: не закрывайте крышку, пока конфорки не остыли. Удалите всю жидкость перед тем, как открыть крышку.

Замена лампы в духовке

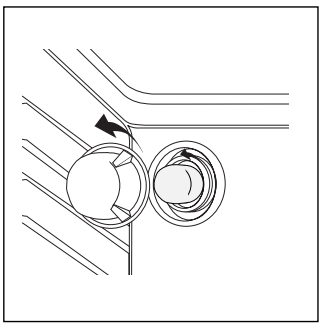
(данная процедура не является гарантийным ремонтом)

- Отключите духовку от сети, выключив многополярный выключатель или (при наличии) выньте вилку из розетки.
- Снимите стеклянную крышку с держателя лампы.
- Выверните лампу (см. рис.) и замените ее лампой, выдерживающей нагрев до 300°C со следующими характеристиками:
  - напряжение 230 В,
  - мощность 25 Вт,
  - тип E14.
- Поместите стеклянную крышку держателя на место и подключите духовку к сети.



Удаление крышки

Для облегчения чистки крышку плиты можно снять. Для этого откройте крышку полностью и потяните ее наверх (см. рис.).



Положение рукоятки выбора функций духовки	Блюдо	Вес (кг)	Уровень духовки, считая снизу	Время предваритель-ного разогрева духовки (мин)	Положение рукоятки термостата, C°	Время приготов-ления (мин)
1. Статичная духовка	Лазанья	2,5	2	5	200	45-50
	Канеллони	2,5	3	5	200	30-35
	Запеченная лапша	2,0	3	5	200	30-35
	Телятина	1,7	2	10	180	60-70
	Курица	1,5	3	10	200	80-90
	Утка	1,8	3	10	180	90-100
	Кролик	2	3	10	180	70-80
	Свинина	2,1	3	10	180	70-80
	Баранина	1,8	3	10	180	70-80
	Скумбрия	1,1	2	5	180	30-40
	Форель,запеченная в пакете	1	2	5	180	25-30
	Неаполитанская пицца	1	2	15	220	15-20
	Бисквиты или печенье	0,5	3	10	180	10-15
	Пирог,торт с фруктами	1,1	3	10	180	25-30
	Несладкий пирог	1	3	10	180	30-35
	Дрожжевой пирог	0,5	3	10	160	25-30
	Фруктовый кекс	1	3	10	170	25-30
2. Нижний нагреватель-ный элемент	Завершающая стадия приготовления					
3. Гриль	Камбала и сепии	1	4	5	Max	8
	Кальмары и креветки на вертеле	1	4	5	Max	4
	Филе трески	1	4	5	Max	10
	Запеченные овощи	1	3/4	5	Max	8-10
4. гриль	Стейки из телятины	1	4	5	Max	15-20
	Котлеты	1,5	4	5	Max	20
	Гамбургеры	1	3	5	Max	7
	Макрель	1	4	5	Max	15-20
	Сэндвичи	n.° 4	4	5	Max	5
	На вертеле:					
	- телятина	1,0	-	5	Max	70-80
	- курица	2,0	-	5	Max	70-80

NB: Время приготовления является приблизительным и может изменяться по Вашему усмотрению
При использовании режимов гриля всегда помещайте поддон для сбора жира на 1-й снизу уровень духовки.

Indesit Company spa

Срок службы

10 лет

со дня изготовления

INDESIT

Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию, не ухудшающие эффективность работы оборудования.
Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными.
Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин.

K

Sporák s elektrickou troubou

Návod k instalaci a použití

Vážený zákazníku,
děkujeme Vám, že jste si zakoupil výrobek společnosti Indesit Company spa.

Při vybírání přístroje pečlivě zvažte, jaké činnosti a funkce od přístroje požadujete. To, že výrobek nevyhovuje Vašim pozdějším nárokům, nemůže být důvodem k reklamaci. Před prvním použitím si pozorně přečtěte přiložený český návod, který dodává firma Merloni Elettrodomestici spa ke svým dováženým výrobkům, a důsledně se jím řiďte. Veškeré výrobky slouží pro domácí použití. Pro profesionální použití jsou určeny výrobky specializovaných výrobců. Všechny doklady o koupi a o eventuálních opravách Vašeho výrobku pečlivě uschovejte pro poskytnutí maximálně kvalitního záručního i pozáručního servisu.

Dodržování těchto zásad povede k Vaší spokojenosti. V případě jejich nerespektování však nemůžeme uznat případnou reklamaci.
Doporučujeme Vám po dobu záruční lhůty uchovat původní obaly k výrobku.

Než budete kontaktovat servisní středisko, pečlivě prostudujte návod na obsluhu a záruční podmínky uvedené v záručním listě. Pokud bude při opravě zjištěno, že závada nespadá do záruky, uhradí vzniklé náklady zákazník.

Upozornění
Vážený zákazníku, návod, který jste obdržel k našemu výrobku, vychází z všeobecného návodu pro celou výrobkovou řadu. Z tohoto důvodu může dojít k situaci, že některé funkce, ovládací prvky a příslušenství nejsou určeny pro váš výrobek. Děkujeme za pochopení.

Důležité

Aby byla zajištěna řádná ÚČINNOST a BEZPEČNOST tohoto zařízení, doporučujeme Vám:
- **Kontaktovat servisní středisku, které je autorizováno výrobcem**
- **Vždy používat originální náhradní díly.**

1 Tento spotřebič je určen k neprofesionálnímu použití v domácnostech.

2 Tyto pokyny platí jen pro země, jejichž symboly jsou uvedeny v příručce nebo na typovém štítku výrobku.

3 Tento návod k obsluze je určen pro zařízení třídy 1 (samostatně stojící) nebo zařízení třídy 2 podtřídy 1 (vestavné).

4 Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte pokyny uvedené v tomto návodu k obsluze, protože zde naleznete všechny pokyny nezbytné pro zajištění bezpečné instalace, použití a údržby spotřebiče. Tento návod k obsluze mějte vždy po ruce.

5 Ihned po vybalení spotřebiče překontrolujte, zda spotřebič není poškozen. Pokud máte nějaké pochybnosti, spotřebič nepoužívejte a kontaktujte nejbližší servisní středisko Ariston. Nikdy nenechávejte obaly od výrobku (např. plastové pytle, polystyrénové díly, hřebíky atd.) v dosahu dětí, jelikož mohou být zdrojem nebezpečí

6 Spotřebič smí být nainstalován pouze kvalifikovaným technikem v souladu s poskytnutými instrukcemi. Výrobce se předem zříká odpovědnosti za případné škody na majetku nebo zranění osob, které vzniknou nesprávným nainstalováním spotřebiče.

7 Z elektrického hlediska je spotřebič bezpečný jen tehdy, je-li řádně a účinné uzemněn tak, jak to vyžadují příslušné předpisy. Vždy se ujistěte, že uzemnění je účinné; máte-li nějaké pochybnosti, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře, který systém zkontroluje. Výrobce nenese odpovědnost za škodu způsobenou systémem, který nebyl uzemněn.

8 Před zapojením spotřebiče do sítě se přesvědčte, že specifikace uvedená na typovém štítku (na zařízení/na obalu) odpovídá specifikaci elektrorozvodné nebo plynorozvodné sítě ve Vaší domácnosti.

9 Zkontrolujte, zda je elektrická přípojka, včetně pojistky, dostatečně dimenzována na zátěž, kterou spotřebič představuje (uvedeno na typovém štítku). Máte-li jakékoliv pochybnosti, kontaktujte kvalifikovaného odborníka.

10 Do síťového přívodu je třeba zařadit vícepólový vypínač, jehož kontakty musí být ve vypnutém stavu alespoň 3 mm od sebe.

11 Nelze-li vidlici síťového přívodu zapojit do elektrické zásuvky, obraťte se na kvalifikovaného technika, který zásuvku nahradí vhodnějším modelem. Kvalifikovaný technik by měl zároveň zkontrolovat, zda je průřez síťového přívodu vhodný pro napájení spotřebiče. Použití adaptérů, vícenásobných zásuvek a/nebo prodlužovacích kabelů se nedoporučuje. Pokud se nelze jejich použití vyhnout, použijte vždy pouze jednoduché nebo vícenásobné adaptéry nebo prodlužovací kabely, které vyhovují požadavkům platných bezpečnostních norem. V těchto případech nikdy nepřekračujte maximální běžnou výkonnost uvedenou na jednoduchém adaptéru nebo prodlužovacím kabelu a maximální výkon uvedený na vícenásobném adaptéru.

12 Pokud spotřebič nebudete používat, vypněte napájení spotřebiče a zavřete kohout na plynové přípojce.

13 Nikdy nezakrývejte ventilační štěrbiny a štěrbiny pro odvod přebytečného tepla.

14 Nikdy nevyměňujte síťový přívod tohoto spotřebiče. V případě poškození nebo výměny síťového přívodu se vždy obraťte na servisní středisko autorizované výrobcem.

15 Tento spotřebič musí být používán k účelům, pro které je určen. Jakékoliv jiné použití (např. pro vytopení místnosti) je považováno za nesprávné a tedy nebezpečné. Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nesprávným a nezodpovědným použitím spotřebiče.

16 Při používání el. spotřebičů je třeba dodržet několik základních pravidel. Ta následující jsou obzvláště důležitá:
- Nikdy se nedotýkejte spotřebiče, máte-li mokré ruce nebo nohy.
- Nikdy se spotřebičem nemanipulujte, jste-li naboso.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely, je-li jejich použití nezbytné, manipulujte s nimi opatrně.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel síťového přívodu nebo za vlastní spotřebič.
- Spotřebič nevystavujte působení atmosférických vlivů (déšť, přímé sluneční záření atd.).
- Zabraňte dětem a nezpůsobilým osobám, aby se dostaly do styku se spotřebičem bez dozoru.

17 Před čištěním nebo prováděním údržby vždy vytáhněte síťový přívod spotřebiče ze zásuvky nebo vypněte jeho napájení.

18 **Pokud zařízení vyřazujete z provozu, zabezpečte jej tím, že odříznete síťový přívod (nejprve jej odpojte ze sítě). Také zabezpečte všechny poten-ciálně nebezpečné části zařízení před dětmi, které by si s vyřazeným zařízením mohly hrát.**

19 Abyste zabránili náhodnému rozlití vařené tekutiny, nepokládejte na hořáky varné desky nádobí s nerovným nebo deformovaným dnem. Držadla hrnců a pánví ohněte dovnitř, abyste zabránili jejich náhodné srážce.

20 Některé části trouby mohou být zahřáté na vysokou teplotu i dlouho poté, co byla trouba vypnuta. Dbejte na to, abyste se jich nedotkli.

21 V blízkosti spotřebiče, který je právě v provozu, nikdy nepoužívejte hořlavé kapaliny jako např. líh nebo benzín atd.

22 Používáte-li v blízkosti varné desky malá elektrická zařízení, zabraňte tomu, aby se síťový přívod zařízení dostal do styku se zahřátým povrchem spotřebiče.

23 Jestliže spotřebič nepoužíváte, zkontrolujte, zda jsou regulační knoflíky nastaveny do polohy „•"/„o".

24 Během používání zařízení jsou topná tělesa a některé části dvířek trouby zahřátá na vysokou teplotu Dbejte na to, abyste se jich nedotkli, a zabraňte dětem, aby se dostaly do bezprostřední blízkosti.

25 Plynová zařízení vyžadují dostatečnou ventilaci. Jedině tak je zajištěn jejich perfektní provoz. Při instalaci sporáku vezměte na vědomí pokyny uvedené v kapitole nazvané „Umístění".

26 **Varování:** horké nádoby nebo předměty z hořlavého materiálu nikdy nevkládejte do prostoru pod troubou sloužícího k ohřívání pokrmů.

27 Je-li sporák umístěn na soklu, proveďte všechna nezbytná opatření zabraňující tomu, aby sporák ze soklu sklouzl.

28 Dvířka trouby čistěte houbou a neabrazivními prostředky a osušte je jemným hadříkem; nepoužívejte drsné abrazivní materiály ani zahrocené kovové škrabky, které by mohly poškrábat povrch a způsobit prasknutí skla.

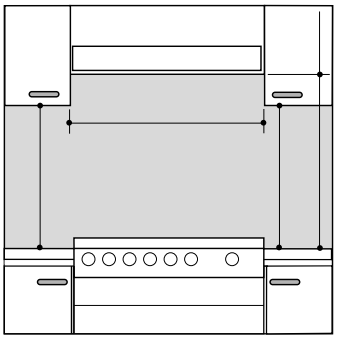
Instalace

Následující pokyny jsou určeny pro odborné pracovníky, aby podle platných ustanovení mohli provádět instalaci, seřízení a technickou údržbu zařízení.

Důležité: Před prováděním jakýchkoli seřizovacích prací nebo údržby odpojte zařízení od sítě.

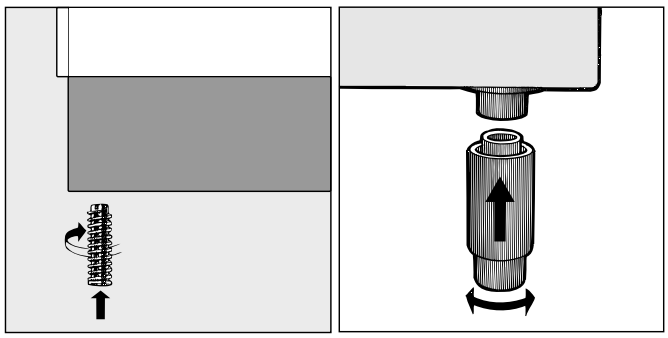
Umístění
Zařízení může být umístěno vedle kuchyňského nábytku, který sporák nepřevyšuje. Aby byla instalace sporáku provedena správně, je zapotřebí učinit následující opatření:

a) Kuchyňské skříňky umístěné vedle sporáku a převyšující sporák musí být umístěny alespoň 200 mm od okraje sporáku.
b) Odsavače par musí být instalovány dle požadavků uvedených v návodu k jejich obsluze. V každém případě musí být odsavač umístěn alespoň 650 mm nad sporákem.
c) Nástěnné kuchyňské skříňky umístěné vedle odsavače par je zapotřebí umístit do výšky alespoň 420 mm nad úrovní varné desky (viz obrázek).
d) Má-li být sporák umístěn pod nástěnnou kuchyňskou skříňkou, spodek skříňky musí být umístěn ve výšce alespoň 700 mm nad sporákem, viz obrázek.
e) Výřez pro skříňku sporáku by měl mít rozměry uvedené na obrázku.



Vyrovnání (pouze u některých modelů)
Zařízení můžete dokonale vyrovnat pomocí dodávaných nastavitelných nožiček. Je-li třeba, můžete je zašroubovat do závitů v rozích podstavce sporáku (obr. A).

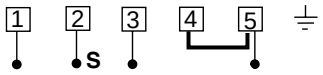
Připevnění nožiček (pouze u některých modelů)
Zařízení je vybaveno nožičkami, které mohou být připevněny na spodní stranu sporáku (obr. B).



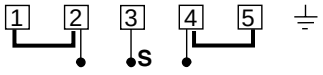
Obr. A Obr. B

Elektrické připojení
Napájecí kabel, neboť jeho rozměr závisí na připojení (viz následující diagram).

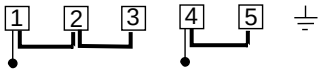
400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



400V 2N~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363



230V 1N~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363



Instalace napájecího kabelu
Otevření svorkovnice:

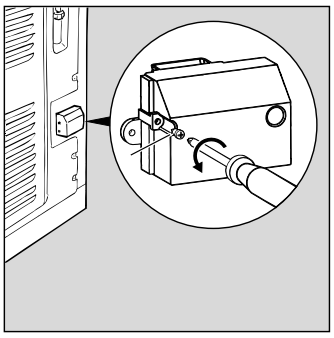
- Vyšroubujte šroub „**V**" (obr. C)
- Tahem otevřete kryt svorkovnice

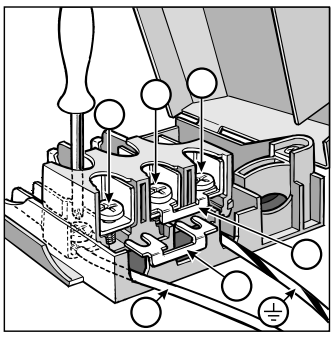
Při zapojování napájecího kabelu postupujte následovně:

- Podle požadovaného způsobu zapojení nastavte malý propojovací můstek **A-B** (viz obr. D).

Poznámka: Propojky jsou výrobcem nastaveny na jednofázový rozvod 230 V (kontakty 1-2-3 jsou navzájem propojeny). Můstek 4-5 je umístěn ve spodní části svorkovnice.

- Podle obrázku zapojte vodiče (**N** a ⏚), utáhněte příslušné šrouby.
- Připojte zbývající vodiče na svorky 1-2-3.
- Kabel upevněte do speciální kabelové svěrky, zavřete kryt svorkovnice a zajistěte šroubem „**V**".





Obr. C Obr. D

Připojení napájecího kabelu k síti
Na síťový přívod připevněte vhodnou síťovou vidlici, která odpovídá zátěži uvedené na typovém štítku. Pokud zařízení musí být připojeno přímo k síti, je třeba se mezi přístroj a síť zapojit vícepólový vypínač (jistič) s minimální vzdáleností kontaktů v rozpojeném stavu 3 mm, který je dimenzován na příslušné zatížení a odpovídá platným normám (ochranný vodič uzemnění nesmí být vypínačem přerušen). Síťový přívod musí být umístěn tak, aby na žádném místě nebyl vystaven teplotě, která by byla o 50° vyšší, než je teplota v pokoji.
Před provedením připojení se přesvědčete:

- zda je dostatečně dimenzována elektrická přípojka (pojistky, jističe), zjištěné údaje porovnejte s hodnotami na typovém štítku;
- zda je v bytovém (domovním) rozvodu zajištěno řádné uzemnění odpovídající platným předpisům;
- zda je k zásuvce, popř. vícepólovému vypínači nainstalovaného zařízení snadný přístup.

Technickı ïdaje

Rozměry trouby (š × h × v):

39 × 44 × 34 cm

Objem trouby:

58 litrů

Maximální pohlcení – trouba:

2100 W

Varná deska s elektrickými plotýnkami:

Rychlá ∅ 145 mm: 1500 W

Rychlá ∅ 180 mm: 2000 W

Max. pohlcení – varná deska:

7000 W

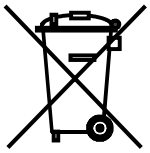
K K

Směrnice 2002/40/CE o energetických štítcích pro elektrické trouby
Norma EN 50304
Prohlášení o spotřebě energie pro třídu přirozené konvekce.

Funkce ohřevu: —— Statický ohřev

Napětí a frekvence el. příkonu:

viz typovú □tvtek

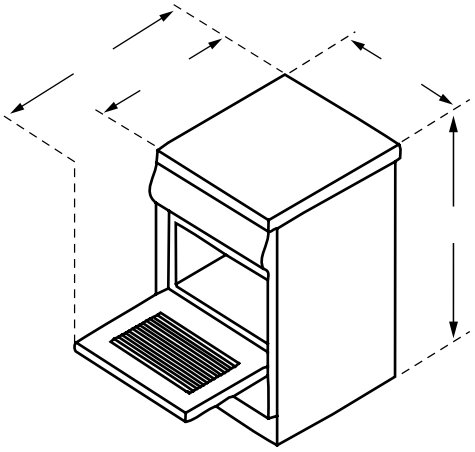


Evropská smìrnice 2002/96/EC o odpadních elektrických a elektronických zaøízeních stanovuje, •e staré domácí elektrické spotøebièe nesmí být odkládány do bì•ného netøídìného domovního odpadu. Staré spotøebièe musí být odevzdány do oddìleného sbìru, a to za úèelem recyklace a optimálního vyu•ití materiálù, které obsahují, a z dùvodu pøedcházení negativním dopadùm na lidské zdraví a •ivotní prostøedí. Symbol "pøeškrtnuté popelnice" na výrobku vás upozoròuje na povinnost odevzdat zaøízení po skonèení jeho •ivotnosti do oddìleného sbìru.

S

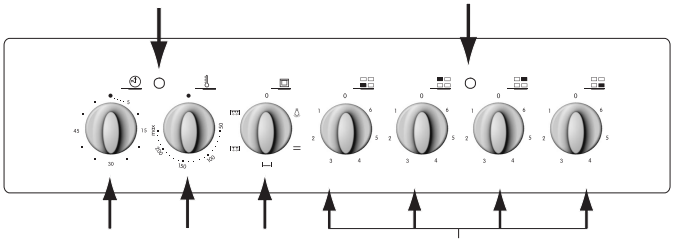
Toto zaψvzenv vyhovuje nαsledujvcvm smμrnicvm EHS:

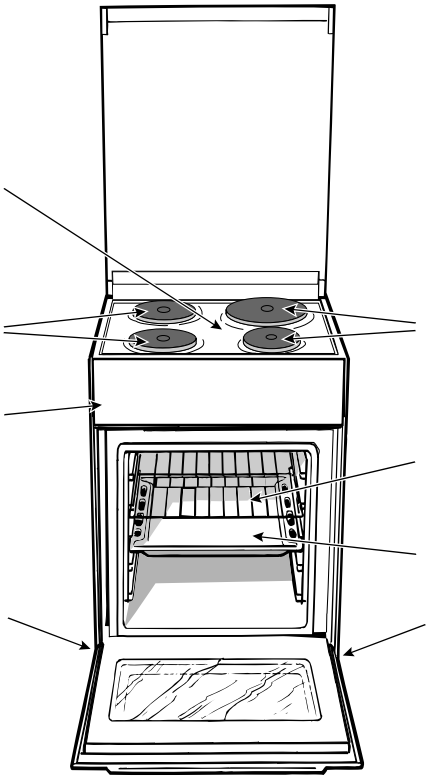
- 73/23/**EEC** z 19. 2. 1973 (Nvzkı napμtv) a nαslednúm ïpravαm;
- 89/336/**EEC** z 3. 5. 1989 (Elektromagneticka kompatibi-lita) a nαslednúm ïpravαm;
- 90/396/**EEC** z 29. 6. 1990 (Plyn) a nαslednúm ïpravαm (pouze u plynových zaψvzenv);
- 93/68/**EEC** z 22. 7. 1993 a nαslednúm ïpravαm.



Sporak s elektrickou troubou

A Zachytnú labek
B Elektrick plotúnky
C Ovladacv panel
D Rot
E Pevcv plech zachycujvcv odkapavajvcv omastek
F Nastavitelnı nohy
G Knoflvk pro vúbr reimu
H Indikator provozu trouby
I Regulanv knoflvky pro ovladanv elektrickúch plotúnek varnı desky
L Indikator zahvvanv trouby
N Knoflvk nastavenv teploty v troubu (termostat)
M Knoflvk asovae





Různé pečící režimy, kterými je trouba vybavena, lze volit pomocí regulačních knoflíků umístěných na ovládacím panelu.

Pozor: Před prvním použitím trouby a grilu troubu přibližně na půl hodiny zapněte naprázdno. Přesvědčte se, zda uvnitř trouby nic není a termostat nastavte na nejvyšší teplotu. Otevřete dvířka a v místnosti zajistěte řádné větrání. Trouba se musí takto vypálit. Možná, že ucítíte zápach, protože se vypalují zbytky konzervačních činidel, které troubu a gril chránily během skladování.

Pozor: Spodní patro trouby používejte pouze tehdy, připravujete-li pokrm v režimu grilování na rožni (je-li jím sporák vybaven). Při přípravě pokrmů v jakémkoliv jiném režimu pečení nikdy nepoužívejte spodní patro a nikdy nestavte nádoby s pokrmem přímo na dno trouby. Došlo by k poškození glazury na pečící nádobě. Pečící nádoby (nádoby, alobal apod.) vždy umisťujte na rošt zasunutý do drážek po stranách trouby. Rošt je součástí dodávaného příslušenství.

Knoflíky pro ovládání trouby

Pomocí těchto dvou knoflíků můžete volit různé režimy trouby a nastavovat teplotu pečení vhodnou pro přípravu pokrmu. Různé pečící režimy jsou nastavovány pomocí dvou knoflíků:
G – knoflík volby pečícího režimu;
N–knoflík termostatu na panelu trouby.
Pokud je knoflík výběru pečícího režimu v jiné poloze než **„0"**, zapne se osvětlení trouby; Při nastavení knoflíku do polohy můžete osvětlit prostor trouby bez zapínání topných těles. Během doby, kdy je zapnuto osvětlení trouby, se má za to, že je trouba používána. Osvětlení trouby zůstává zapnuto po celou dobu, co je trouba používána.

1. Statický režim

- Poloha knoflíku **„G":**
- Poloha knoflíku **„N":** mezi **50°C** a **Max**

Pokud je vybrána tato poloha, zapne se osvětlení trouby, horní a spodní topná tělesa začnou hřát. Trouba se automaticky zahřeje na teplotu nastavenou knoflíkem termostatu a tato teplota je termostatem udržována na stálé úrovni. Tento režim umožňuje přípravu jakéhokoliv typu pokrmu, a to díky vynikajícímu rozložení teploty uvnitř trouby.

2. Spodní topné těleso

- Poloha knoflíku **„G":**
- Poloha knoflíku **„N":** mezi **50°C** a **Max**

Zapne se osvětlení trouby a dolní topné těleso. Trouba se automaticky zahřeje na teplotu nastavenou knoflíkem termostatu a tato teplota je termostatem udržována na stálé úrovni. Tento režim doporučujeme použít pro dopečení připravovaného pokrmu (umístěného na pečícím plechu), který je již na povrchu dobře upečený, ale uvnitř ještě nedopečený. Dále je tento režim vhodné použít pro přípravu koláče pokrytého ovocem nebo džemem. Uvědomte si, že v tomto režimu nelze vždy dosáhnout uvnitř trouby maximální teploty (250°C), pokud se nejedná o přípravu koláčů, které vyžadují teplotu nižší nebo rovnou 180°C.

3. Gril

- Poloha knoflíku **„G":**
- Poloha knoflíku **„N":** mezi **50°C** a **Max**

Zapne se světlo trouby a gril s infračerveným zářením. Také se zapne otáčivý motor grilu. Při grilování působí na pokrm vysoká teplota přímo, takže výsledkem je pokrm na povrchu dobře upečený a uvnitř šťavnatý a křehký.

4. Gril

- Poloha knoflíku **„G":**
- Poloha knoflíku **„N":** mezi **50°C** a **Max**

Zapne se světlo trouby a dvojité topné těleso grilu. Také se zapne otáčivý motor grilu. Tento gril je větší než běžný a vyniká zcela novým provedením: z hlediska možnosti přípravy pokrmů má kapacitu o 50% vyšší. Gril nezná tzv. rohové zóny, tj. místa, kde dříve teplo působilo nerovnoměrně.
Důležité: Během doby, kdy používáte gril, je třeba ponechat dvířka trouby zavřená. Dosáhnete tak lepších výsledků a **ušetříte energii (cca 10%)**.
Pokud používáte gril, umístěte pečící rošt na dolní patra (viz tabulka přípravy pokrmů). Pod pečící rošt umístěte plech zachycující odkapávající omastek. Zabráníte tak, aby se tuk připaloval na dně trouby.

Indikátor zahřívání trouby (L)

Signalizuje, že trouba se zahřívá. Zhasne, jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne hodnoty nastavené knoflíkem termostatu. V tomto okamžiku střídavé rozsvěcování a zhasínání kontrolky znamená, že termostat pracuje správně a udržuje teplotu v troubě na stálé úrovni.

Pozor

Zabraňte dětem, aby se dotkly dvířek trouby, protože ta jsou během provozu trouby zahřátá na vysokou teplotu.

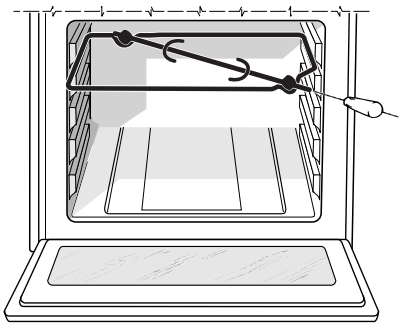
Otáčející se rošt

Pro obsluhu otáčejícího se roštu proveďte následující:

a) umístěte plech pro zachycení odkapávajícího tuku na první úroveň ;
b) na čtvrtou úroveň umístěte speciální podporu otáčejícího se roštu a jeden konec roštu zasuňte do speciálního otvoru v podpoře umístěného u zadní strany trouby;
c) rošt uvedete do provozu nastavením knoflíku volby režimů (**G**) do polohy (50% celkového výkonu grilu) u malých porcí pokrmu, nebo do polohy (celý výkon grilu).

Regulační knoflíky pro ovládání elektrické plotýnky varné desky (I)

Sporáky mohou být vybaveny různými kombinacemi standardních, "rychlých" a automatických plotýnek ("rychlé" plotýnky mají ve středu červenou tečku, automatické hliníkový



kotouč). Abyste zamezili úniku tepla nebo případnému poškození plotýnek, doporučujeme používat nádoby s rovným dnem a průměrem, minimálně stejně velkým, jako je průměr plotýnky.
V tabulce 1 jsou uvedeny příklady použití plotýnek při nastavení

regulačních knoflíků na odpovídající stupeň.

Ne□ zaθnete elektrickı plotúnky pou□vat, zahψejte je na maximαlnv teplotu a nechejte je takto zahψatı po dobu cca 4 minuty, nepoklαdejte na nμ □αdnı nαdoby. Bμhem tıto doby ztvrdne ochrannú nαtμr a plotúnka dosαhne maximαlnv pevnosti.

Zelenα kontrolka (H)

Zelenα kontrolka se rozsvvtv v□dy, kdy□ je zapnuto jakıkoliv elektrickı topnı tμleso varnı desky.

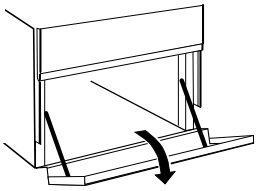
Knoflvk θasovaθe

Abyste mohli tuto funkci pouћнt, je tшeba knoflнk „**M**" otoиit o jednu otбиku proti smмru hodinovэch ruиiиek ↻, potй pohybem v oraиnйm smмru ↺ nastavte ukazatel na panelu na znaиku, kterб odpovнdб poћadovanйmu poиtu minut na knoflнku.

Prostor pro uskladnмnн nбdob pod troubou (pouze u nмkterэch modelщ)

Pod troubou se nachбzн prostor, kterэ mщћete pouћнvat pro uskladnмnн pбnvн nebo jinэch kuchytskэch potшeb. Navнc bмhem provozu trouby mщћe tento prostor slouћit jako ohшnvaи pokrmu. Chcete-li dvnшka otevшnt, odklopte je smмrem dolщ.

Pozor: tento prostor nesmн bэt pouћnvбn pro uskladnмnн pшedmмtщ z hoшlavйho materiбlu.



Vnitшnн povrch zбsuvky (je-li souиbstн) by mohl bэt velmi teplэ.

Praktické rady pří pečení

Trouba Vám nabízí různé způsoby umožňující připravit jakýkoliv druh pokrmu co nejlepším způsobem. Postupem času se jistě naučíte maximálně využívat všech výhod tohoto všestranného sporáku. Následující pokyny jsou pouze orientační, v případě potřeby je můžete obměňovat.

Pečení koláčů

Sladké pečivo vždy vkládejte až do vyhřáté trouby (po 15ti minutách předehřívání). Vždy vyčkejte, až se trouba zahřeje. Běžná teplota uvnitř vyhřáté trouby je 160°C/200°C. Během pečení neotevírejte dvířka trouby, koláč by mohl klesnout. Obecně platí:

Hotové pečivo je příliš suché
Zvyšte teplotu o 10°C a zkraťte dobu pečení.

Použijte hustší těsto nebo snižte teplotu o 10°C.

Hotové pečivo je na povrchu příliš tmavé
Při pečení pečivo umístěte do nižší polohy, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Těsto je zvenčí dobře upečeno, ale uvnitř zůstává
Použijte hustší těsto, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení

Těsto se přilepilo ke stěnám formy (pekáče)
Nádobu dobře vymažte a vysypte strouhankou nebo moukou.

Pečení ryb a masa

Pro úpravu drůbeže, ryb a ostatního bílého masa používejte nižší teploty (150°C – 175°C). Připravujete–li v troubě červené maso a přejete–li si, aby bylo na povrchu řádně propečené, ale uvnitř zůstalo šťavnaté, začněte při vyšší teplotě (200°C až 220°C) a po krátké době ji snižte. Obecně platí, že čím je pečeně větší, tím nižší teplotu a delší dobu pečení je třeba použít. Maso uložte doprostřed roštu a podložte odkapávacím tácem na stékající omastek. Rošt zasuňte do prostředních drážek. Přejete–li si, aby více tepla působilo zespod, použijte první patro.

Použití grilu

Při používání jednoho z grilovacích režimů se doporučuje nastavit na termostatu maximální teplotu, neboť gril využívá přenosu tepla sáláním a při maximální teplotě je i vyzařování nejúčinnější. Samozřejmě můžete na termostatu nastavit i nižší teplotu, je-li třeba.

Při grilování umístěte rošt na jednu z nižších úrovní (viz tabulka) a zásadně používejte odkapávací plech umístěný na první úrovni odspodu, aby nedošlo ke znečištění dna trouby odkapávajícím omastkem.

Důležité: Připravujete-li pokrm v režimu grilování, ponechejte dvířka trouby zavřená. Nejenže docílíte lepších výsledků, **ale také uspoříte cca 10% energie.** V tabulce jsou uvedeny doporučené teploty, doby pečení a úrovně, které Vám zajistí nejlepší výsledky.

	Vypnuto
	Zelenina, ryby
	Brambory (dušené), polévky, cizrna, fazole
	Vaření velkých množství jídla a „eintopfů"
	Pečení (střední)
	Pečení (prudší)
	Opékání dozlatova nebo rychlé zahřátí na provozní teplotu

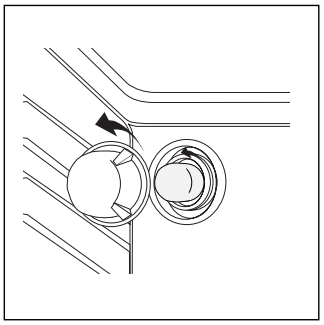
Obvyklé čištění a údržba

Před každým čištěním vypněte napájení sporáku. Pro dosažení dlouhé životnosti přístroje je nezbytně nutné jej pravidelně celý vyčistit. Dbejte však na následující pokyny:

- A tisztításhoz ne használjon gozzel tisztító berendezést.
- Smaltované části a samočistící panely omývejte pouze teplou vodou. Zásadně nepoužívejte žádný písek ani jiné abrasivní prostředky. Vyhněte se také agresivním chemickým činidlům, protože všechny tyto látky těmto částem škodí;
- Vnitřní prostor trouby je třeba čistit pravidelně horkou vodou s použitím čistícího prostředku, a to tehdy, dokud je trouba ještě teplá. Vnitřek trouby pečlivě omyjte a vysušte;
- Elektrické plotýnky čistěte vlhkým hadříkem a ještě teplé je potřete trochou oleje;
- Na částech z nerez oceli se mohou objevit skvrny. Je to důsledek delšího styku s velmi tvrdou vodou nebo silnými mycími prostředky (fosfátovými). Proto se doporučuje tyto části po umytí dokonale opláchnout a vysušit, aby a nich nezůstaly kapky;

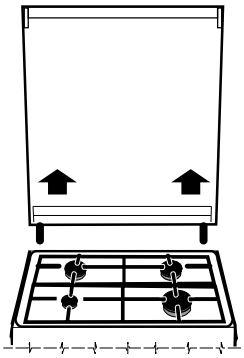
Výměna žárovky osvětlení vnitřku trouby

- Troubu odpojte od sítě;
- Odšroubujte skleněný kryt žárovky;
- Vyšroubujte žárovku a nahraďte ji novou žáruvzdornou (300°C) žárovkou s následujícími parametry:
  - Napětí 230 V
  - Příkon 25 W
  - Závit E14
- Zašroubujte zpět skleněný kryt a troubu připojte k síti.



Odstranění víka

Aby bylo čištění varné desky snazší, můžete víko varné desky odstranit. Nejprve jej zcela otevřete a poté jej zvedněte (viz obrázek).



Praktickı rady pψi peθenv

volby režimu	Připravovaný pokrm			Doba předehřevu	K	Doba vaření
S režim	Lasagne (plněné těstoviny)	2,5	2	5	200	45-50
——	Cannelloni (těstoviny)	2,5	3	5	200	30-35
——	Gratinované těstoviny	2,0	3	5	200	30-35
	Telecí	1,7	2	10	180	60-70
	Kuře	1,5	3	10	200	80-90
	Kachna	1,8	3	10	180	90-100
	Králík	2	3	10	180	70-80
	Vepřové	2,1	3	10	180	70-80
	Jehněčí	1,8	3	10	180	70-80
	Makrela	1,1	2	5	180	30-40
	Růžicha	1,5	2	5	180	30-35
	Pstruh pečený v alobalu	1	2	5	180	25-30
	Neapolská pizza					
	Cukroví nebo koláčky	1	2	15	220	15-20
	Dortový korpus nebo	0,5	3	10	180	10-15
	ovocný koláč	1,1	3	10	180	25-30
	Pikantní plněný závin					
	Kynutý koláč	1	3	10	180	30-35
	Ovocný koláč	0,5	3	10	160	25-30
		1	3	10	170	25-30
S těleso		Dokončení pokrmu					
	Platýz a sépie	1	4	5	Max	8
	Chobotnice a garnáty	1	4	5	Max	4
	Filé z tresky	1	4	5	Max	10
	Grilovaná zelenina	1	3/4	5	Max	8-10
	Telecí steaky	1	4	5	Max	15-20
	Kotlety	1,5	4	5	Max	20
	Hamburgery	1	3	5	Max	7
	Makrely	1	4	5	Max	15-20
	Sendviče	4 kusy	4	5	Max	5
	S otáčejícím se rožněm					
	Telecí na rožni	1,0	-	5	Max	70-80
	Kuře na rožni	2,0	-	5	Max	70-80

Doby peèení jsou pouze orientaèní a mohou se mìnit v závislosti na Vašich osobních preferencích. Pokud používáte režim grilu nebo dvojitého grilu, vždy na první patro odspodu umístìte plech, který bude zachycovat kapající tuk.

Seznam servisnvch stψedisek je uveden na internetovúch stranκach:
http://www.indesit.cz

Garantem servisu pro Θeskou republiku je firma
AP servis AR s.r.o., tel.: 02/71 74 20 67

Indesit Company s.r.o.
U nαkladovιho nαdra□v 2, 130 00 Praha 3,
Θeskα republika

www.indesit.com

Indesit Company spa

viale Aristide Merloni, 47 - 60044 Fabriano
tel. 0732/6611 - telex 560196 - fax 0732/662954

Препоръки за безопасност

За гарантиране на ефективността и безопасността на уреда, ние препоръчваме:
- **обаждайте се само на оторизирани от производителя сервизни центрове**
- **използвайте винаги оригинални резервни части**

1 Този уред не е професионален и е предназначен само за домашна употреба.
2 Тази инструкция е само за тези страни чиито символи са изписани на книжката.
3 **Тази инструкция се отнася само за уреди клас 1 (изолирани) или клас 2, подклас 1 (инсталирани между два шкафа).**
4 Преди работа с уреда прочетете внимателно тази инструкция за експлоатация. Тя съдържа необходимата информация за правилния монтаж и начин на работа и поддръжка.
5 Проверете целостта на уреда след като го извадите от опаковката. Ако имате макар и минимални съмнения, потърсете помощта на квалифициран персонал.Не оставяйте опаковъчните материали (пластмасови пликчета, полистирол, пирони и др.) за игра на деца, тъй като могат да се окажат опасни за тях.
6 Монтажът е за сметка на купувача и трябва да се извърши от квалифицирани специалисти според инструкциите на производителя. Неправилното монтиране може да причини щети на хора, животни или предмети, за които производителят не носи отговорност.
7 Електрическата безопасност на уреда е гарантирана когато той е правилно свързан в изправна ел. инсталация, надеждно заземена според стандартните норми за сигурност. Препоръчва се лично да проверите това основно изискване за сигурност и в случай на съмнение да изискате щателна проверка на ел. инсталацията от страна на квалифицирани специалисти.Производителят не е отговорен за щети по причина на евентуално незаземена инсталация.
8 Преди да извършите свързването, проверете дали данните на уреда отговарят на тези на ел. инсталацията.
9 Проверете дали капацитетът на инсталацията и на контактите е подходящ за максималната мощност на уреда, посочена на съответната табела. При съмнения се консултирайте със специалист.
10 При извършване на монтажа е необходим многополюсен прекъсвач с разстояние между клемите поне 3 мм.
11 Ако щепселът и контактът са несъвместими, щепсела трябва да се смени от квалифициран техник, който трябва да провери дали захранващият кабел може да поеме консумираната от уреда мощност. Не се препоръчва използването на адаптори, удължители и разклонители. Ако все пак това се окаже необходимо, използвайте единствено обикновени адаптори и подходящи удължители, като внимавате да не надвишите техните граници за сила на тока и напрежение.
12 В случай, че няма да използвате уреда дълго време е добре да го изключите от основния прекъсвач и/или захранването на газ.
13 Не запушвайте отворите за вентилация и топлообмен.
14 Не сменяйте захранващия кабел сами. Ако това се окаже необходимо, потърсете помощта на специализирания сервиз на производителя.
15 Уредът трябва да се използва единствено за целта, за която е създаден. Всякаква друга употреба (напр. затопляне на помещения) се счита за несвойствена и следователно опасна.Производителят не носи отговорност за евентуални щети, причинени от несвойствена, погрешна или неразумна работа с уреда.
16 При работа с какъвто и да е електрически уред съблюдавайте следните основни правила:
- не докосвайте уреда с мокри или влажни ръце;
- не трябва да сте боси докато боравите с него;
- избягвайте употребата на удължители;
- не дърпайте кабела, за да изключите уреда от контакта;
- не го оставяйте на атмосферните влияния (дъжд, слънце и др.);
- не оставяйте деца или неподготвени за това хора да боравят с него, без да ги наблюдавате стриктно.

17 Преди да извършвате почистване или евентуално поправка на уреда е необходимо да го изключите от захранващата мрежа посредством основния прекъсвач или направо от контакта.
18 Ако решите да не използвате повече електроуред от този вид, трябва да го обезопасите, като отрежете захранващия кабел, след като го изключите от контакта. Обезопасете освен това и всички части на уреда, които представляват потенциална опасност най-вече за деца, които биха могли да си играят с него.
19 За да избегнете разливания, не използвайте съдове с неравно или деформирано дъно. Насочвайте дръжките на съдовете навътре за да се предпазите от случайното им преобръщане.
20 Някои части от уреда остават горещи дълго след употреба. Не ги докосвайте.
21 Никога не използвайте лесно запалими течности, като спирт и бензин, близо до уреда когато той работи.
22 Когато използвате малки електродомакински уреди в близост до печката дръжте захранващият им кабел далеч от горещите части.
23 Дръжте ключовете в нулево положение когато не използвате уреда.
24 Когато фурната или грилът работят, съответните части много се нагряват и е необходимо да държите децата по-далече от тях.
25 **Внимание:** никога не поставяйте горещи съдове или запалими материали в долното чекмедже.
26 Ако поставите печката на поставка, вземете предпазни мерки да не се плъзне.
27 Почистете стъклото на вратата с гъба и неабразивен продукт и подсушете с мека кърпа; не използвайте твърди абразивни материали или телени гъби, които могат да надраскат повърхността и да доведат до счупване на стъклото.

Монтаж

Настоящите инструкции се отнасят единсвено за квалифицирания ехник, който ще извърши монтажа и регулирането на Вашата печка, ще я поддържа в изправно състояние според действащите в сраната норми и стандарти.

Важно:всяка поправка, почисване и регулиране на уреда извършвайте след като сте го изключили от електрическата мрежа.

Инсталиране

Този уред може да бъде монтиран в съседство с други кухненски мебели не по-високи от самата печка. За правилното разполагане на печката трябва да имате предвид следното:

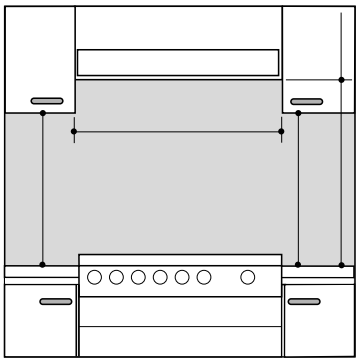
а) шкафове, разположени отстрани които надвишават работния плот трябва да отстоят от него на поне 200 мм;

б) Абсорбаторите да се монтират според инструкциите на производителя, на височина минимум 650мм.

в) Прилежащите на абсорбатора шкафове трябва да са на разстояние минимум 420мм. от нагряващите се плочи.(виж фигурата)

г) Ако печката се монтира под вграден абсорбатор, той трябва да е на разстояние поне 700мм от плота и.

д) Нишата предназначена за печката трябва да е с размерите показани по-долу на фигурата.



Нивелиране на уреда(само при някои модели)

За доброто нивелиране печката е снабдена с регулиращи крачета. Ако е необходимо тези крачета могат да се навият в ъглите на основата на печката.
(Фиг.А).

Монтиране на крачетата (само при някои модели)

Крачетата, които се поставят с натиск се монтират под основата на печката.(Фиг. В).

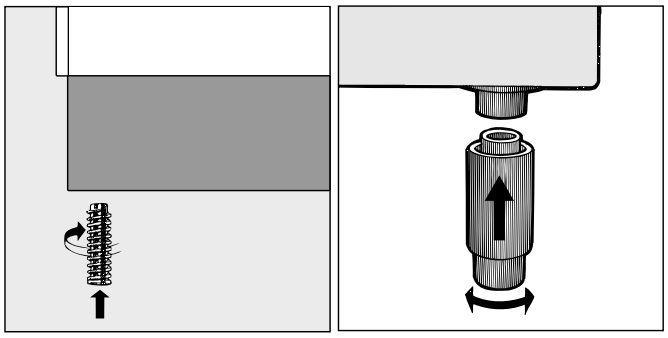
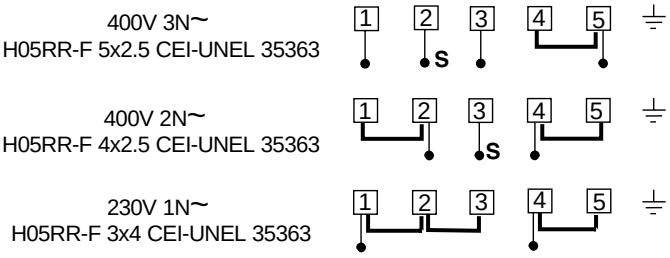


Fig. A Fig. B

Начин на свързване

Размерът на захранващия кабел зависи от начина на свързване(виж диаграмата).



Монтаж на захранващия кабел

Отваряне на присъединителната кутия:

- Развийте винт "**V**" (Фиг. С)
- дръпнете и отворете горната страна на капака

За монтажа на захранващия кабел извършете следните операции:

- поставете мостчета **A**-**B** в зависимост от типа на свързването, което желаете да осъществите. Използвайте схемата на фиг.D

Забележка: мостчетата са доставени от фабриката производител и са за свързване към 230V монофазен ток(контакти 1-2-3 са свързани помежду си). Мостчето 4-5 е разположено в долната част на присъединителната кутия.

- поставете кабелите (**N** и ⏚) както е показано на фигурата и съответните винтове.
- фиксирайте останалите кабелчета върху клеми1-2-3.
- фиксирайте кабела в съответното място на закрепване и затворете капака на кутията със винт "**V**".

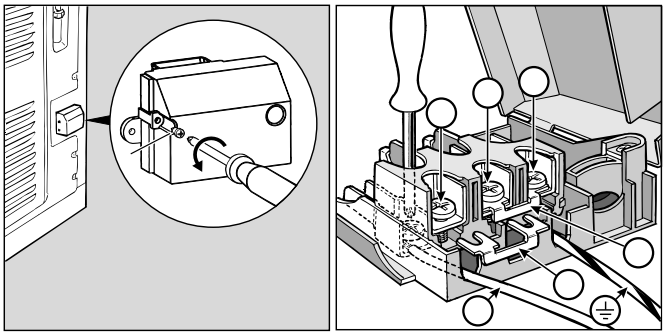


Fig. C Fig. D

Свързване на захранващия кабел с мрежата

Електрическата печка има табелка, на която са посочени мощността и напрежението.Монтирайте на кабела нормален щепсел с подходящ капацитет. В случай на директно свързване към мрежата е необходимо да монтирате между уреда и мрежата многополюсен прекъсвач с мин. отвор между клемите от 3 мм, съобразен с натоварването и отговарящ на нормите за сигурност (заземяващият кабел не се изключва от прекъсвача). Захранващият кабел не трябва да е в близост с външни температури по високи от 75° С.Преди да извършите свързването направете следните проверки:

- предпазителят и домашната инсталация могат да понесат натоварването на уреда (вижте таблицата с характеристиките);
- захранващата инсталация е надеждно заземена и отговаря на нормите за сигурност;
- контактът или многополюсният прекъсвач да са в близост с печката и са лесно достъпни.

Технически характерстики

Фурна
Размери (ШхДхВ)

39x44x34 cm

Обем

58 л

Максимална консумирана мощност на фурната

2100 W

Електрически котлони

Бърз Ш 145 mm: 1500 W

Бърз Ш 180 mm: 2000 W

ENERGY LABEL
(ЕТИКЕТ - ЕЛЕКРОХАРАКТЕРИСТИКИ)
Директива 2002/40/CE за етикета за електрическите фурни
Норма EN 50304
Декларация за енергийни разходи Категория естествена конвекция
начин на загряване: ___ Статичен

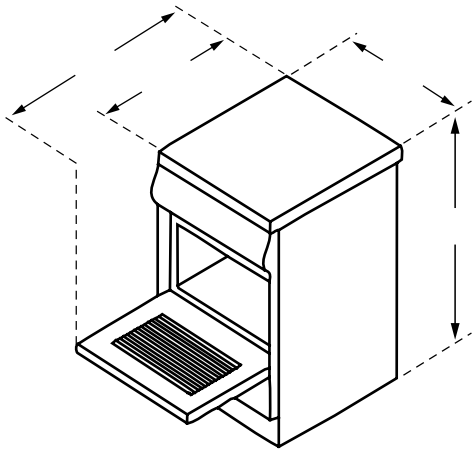
Максимална консумирана мощност на готварския плот

виж данните на панела

CE

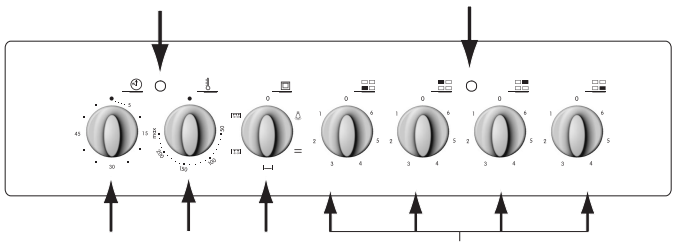
Този уред е проектиран в съответствие с директивите на Европейския съюз както следва:

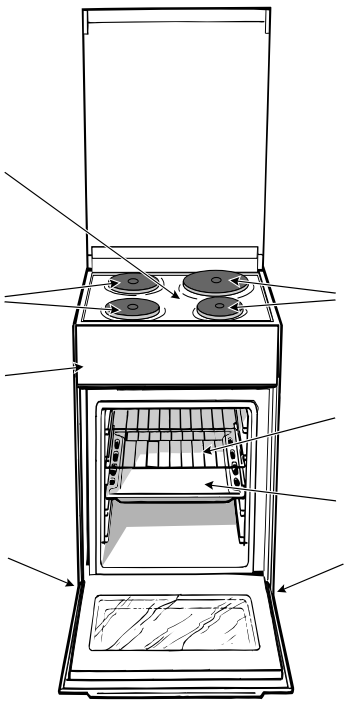
- 73/23/**EEC** от 19/02/73 (Ниско напрежение) и последвалите промени;
- 89/336/**EEC** от 03/05/89 (Електромагнитна съвместимост) и последвалите промени;
- 90/396/**EEC** of 29/06/90 (Газ) и последвалите промени;
- 93/68/**EEC** от 22/07/93 и последвалите промени.



Печка с електрическа фурна

A Готварски плот
B Електрически котлони
C Командно табло
D Решетка за фурната
E Тава
F Регулируеми крачета
G Ключ за фурната
H Зелена сигнална лампа
I Ключ за електрическите котлони
L Сигнална лампа за включен термостат
N Термостат
M Таймер





Функции и начини на работа с фурната

Различните функции на печката се регулират от ключовете на командното табло.

Внимание: При първоначално включване на уреда, препоръчваме да оставите термостата на фурната на най-високото деление на температурата и да оставите уреда да работи в продължение на половин час с отворена врата.Оставете стаята с отворена врата.
Отделената миризма при началното включване на фурната се дължи на изпарението на защитните вещества ползвани за предпазване по време на съхранение на уреда и преди монтажа.
Внимание: Използвайте най-ниската скара на фурната за печене на шиш (където е налично). За всяко друго печене използвайте подвижната решетка и не поставяйте съдове на дъното на фурната, за да не повредите емайла.

Ключове на фурната

С тези два ключа Вие можете да изберете ртазличните функции и температури на фурната подходящи за ястията, които приготвяте.

G - програматор

N - термостат

Когато делението на програматора сочи върху символ различен от "**o**", автоматично се включва лампата на фурната.Наличието на символа правиа възможно включването на лампата на фурната, без да се включени нагревателите на фурната.Когато лампата е включена следователно фурната функционира и лампата ще остане включена до приключване на печенето.

1.Статична фурна

- Ключ "**G**" на програматора: поз. ____
- Ключа на термостата "**N**" : между **50**°C и **Max**

В това положение се включват лампа на фурната, горния и долния реотани. Температурата задена от ключа на термостата се достига автоматично и се поддържа постоянна.
Тя е и най-добрата система за приготвяне на баници, сладкиши, печени плодове.
Когато използвате статичната програма, препоръчваме да се приготвя само едно ястие; в противен случай разпределението на топлината няма да е равномерно.

2. Долен нагревател

- Ключ **"G"** на програматора: поз. |___|
- Ключа на термостата "**N**" : между **50**°C и **Max**

В това положение се включват лампа на фурната и долния реотан. Температурата задена от ключа на термостата се достига автоматично и се поддържа постоянна.

Тази функция се препоръчва за допичане на ястия, които са добре изпечени отвън но сурови вътре или за десерти покрити с плодове или мармалад, които изискват леко запичане отгоре. При тази функция не се достига максимална температура (250°C) и е подходяща за приготвяне на кексове, които изискват температура до 180°C.

3. Печене на грил

- Позиция на ключа"**G**": |▼▼▼|
- Ключа на термостата "**N**" : между **50**°C и **Max**

Включва се осветлението и инфра-червеният нагревател. Моторчето завърта шиша.
Печенето на тази висока температура позволява месото да се запича бързо отгоре при което се съхранява ароматът му и остава крехко.

4. Двоен грил

- Позиция на ключа "**G**" : |▼▼▼|
- Ключа на термостата "**N**" : между **50**°C и **Max**

Включва се осветлението и двойният нагревател. Моторчето завърта шиша.Този грил е по-голям от средния и има изцяло нов дизайн: повишена ефективност при приготвянето на ястия с 50%. При използване на тази функция на фурната, се елиминират онези участъци на фурната, в които обикновено въздухът не е затоплен.
Внимание: При ползване на грила (точка 3, 4), вратата на фурната трябва да бъде затворена.
Поставете тавата на най-ниското ниво.

Лампа на термостата (**L**)

Тази лампа показва че фурната нагрява. Когато се изключи следва, че температурата вътре във фурната е достигнала нивото зададено от термостата. В това положение, лампата ще продължи да се включва и изключва докато поддържа едно температурно ниво.

Внимание!

Пазете децата от допир до вратата на фурната по време на готвене тъй като е много гореща.

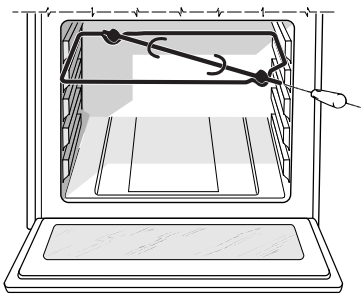
Въртящ се шиш

При работа с грила следвайте инструкциите:

а) поставете тавата на първо ниво;

б) поставете специалната кука на шиша на четвърто ниво и поставете края на шиша в отвора на гърба на фурната;

в) за да задействате въртящия се шиш поставете ключа на фурната (**G**) в позиция |▼▼▼| (който осигурява 50% от общата мощност на грила) за малки количества печива, или на позиция |▼▼▼| (който осигурява пълната мощност на грила).



Ключове за котлоните (I)

Печките могат да бъдат с нормални, бързи и автоматични котлони (бързите са обозначени с червено кръгче по средата, а автоматичните имат кръгла алуминиева плочица също по средата). За да нямате загуби на топлина, използвайте съдове с плоски дъна и диаметър не по-малък от този на котлона.

Таблицата показва съответствието между позициите на ключа за котлоните и ястията които могат да се приготвят. **Преди да използвате котлоните за първи път, оставете ги включени на максимална степен в продължение на 4 минути без да поставяте отгоре никакви съдове. Тази предварителна подготовка се прави за затвърдяване на предпазното покритие.**

Поз.	Ел. нагревателна плоча обикновена и бърза
	Угасена
	Готвене на зеленчуци, риба
	Готвене на картофи (на пара), супи, леблебия, боб
	Приготвяне на големи количества храна, супи
	Запържване(средно)
	Запържване(силно)
	Запържване или кипване за кратко време

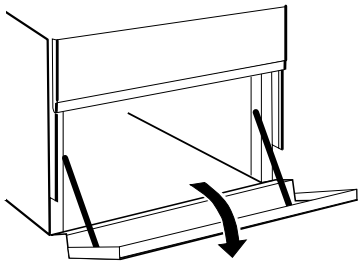
Зелена пилотна лампа (**H**)
Свети когато е включен някой от котлоните.

Таймер (**M**)
За да използвате таймера е необходимо първоначално да направите пълно завъртане на ключ "**M**" в посока на часовниковата стрелка ↻; а после да да го върнете назад ↺, до достигане на желаното време през което фурната ще работи, така че броя на минутите обозначен върху таймера да съвпада със съответното деление на таблото.
Внимание: Никога не използваите долния шкаф за съхраняване на запалим материал.
! Вътрешната повърхност на чекмеджето (ако такова е налице) може да се нагорещи.

Внимание!

Пазете децата от допир до вратата на фурната по време на готвене тъй като е много гореща.

Чекмедже под фурната
В него може да съхранявате тигани и тенджери. Нещо повече.Докато фурната работи може да го използвате за поддържане на храната топла.
Внимание: В него не трябва да се съхраняват запалими материали



Практични съвети за печене

Фурната предлага ред възможности за печене по най-подходящия начин.Различните функции позволяват топлината да се насочва оптимално: отгоре, отдолу, равномерно и с необходимия интензитет. С времето ще се научите добре да работите с Вашата печка-ето защо следващите забележки ще са Ви от полза само в началото, докато не сте натрупали все още личен опит.

Печене на сладкиши
Сладкишите трябва да се пекат в предварително загрята фурна.(подгрявайте я предварително около 10-15мин.) Температурата нормално е около 160°C/200°C. По време на печенето не отваряйте вратата на фурната.
Общи правила:

Печене на месо и риба
Месото трябва да е минимум 1кг., за да не се изсуши при печене. За " бяло месо", птици и риба използвайте ниски температури(150°C-175°C). За "червени" меса, които трябва да са добре изпечени отвън и да се запазят ароматни и сочни, е добре да започнем печенето на висока температура (200°C-220°C) за кратко време като впоследствие намаляваме температурата.По принцип, колкото по-голямо е количеството месо, толкова по-ниска трябва да бъде температурата и по-дълго времето за печене.Поставете месото в средата на решетката и поставете под нея тавата за събиране на мазнините. Поставете решетката в средата на фурната.Ако искате повече топлина отдолу, поставете решетката на първата степен отдолу.За да стане по-ароматно Вашето печено, запечето го с пушени гърди и масло, които поставяте отгоре.

Много (прекалено) сух сладиш
Следващия път задайте температура с 10 °C по-висока и намалете времето за печене

Потъмнял отгоре сладиш
Поставете го на по-ниско ниво, задайте по-ниска температура и удължете времето за печене

Добро изпичане отвътре, но лепне отвътре
Използвайте по-малко течности, намалете температурата, увеличете времето за печене

Сладкишът не се отделя от формата за печене
Намаслете добре формата за печене или я поръсете с малко брашно.

Имам печива на няколко нива и не всички се пекат еднакво във времето
Задайте по-висока температура. Не е задължително печивата, поставени едновременно на различни нива, да се изваждат заедно.

Печене на грил
Когато използвате печене на грил, препоръчваме печене на максимална температура, при което се използва

оптимално инфрачервеното лъчение.
При необходимост можете да ползвате и печене на ниска температура.
При печене на грил, поставете решетката на най-ниската степен (виж таблица за ползване на фурната), а най-отдолу сложете тавичка за събиране на мазнината, като по този начин се избягва изтичане на мазнина по дъното на фурната.

Важно: Винаги при ползване на грила добре затваряйте вратата на фурната. По този начин пестите енергия (около 10%) и ще постигнете отлични резултати.Таблица 1 включва препоръчителни температури, време за печене, и положения на ключовете за постигане на най-добри резултати при печене.

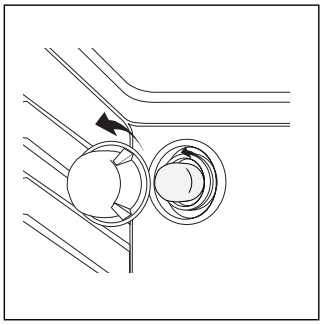
Ежедневно почистване и поддържане на печката

Преди всяка операция по почистване, изключете печката от контакта.
За да удължите живота на Вашия уред е необходимо ежедневно почистване и поддържане:

- Да не се използват парни устройства при почистване.
- Емайлираните части и самопочистващите се панели се измиват с топла вода, без да ползвате абразивни почистващи препарати, с които може да повредите повърхността им.
- Фурната се почиства още докато е топла с подходящи за целта препарати, като след това изплакнете и подсушете.
- котлоните се почистват с влажна кърпа и се намазват с олио, докато са все още топли.
- Частите на фурната от неръждаема стомана могат да се повредят, ако използвате силно абразивни препарати (съдържащи фосфор). След почистване препоръчваме изплакване с вода и подсушаване. Не оставяйте печката неподсушена.

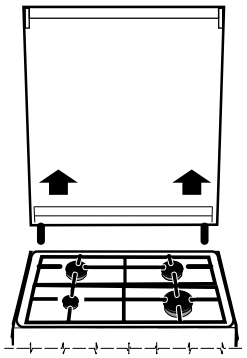
Смяна на лампата във фурната

- Прекъснете захранването към уреда;
- Махнете стъкленото капаче на фасонката;
- Отвийте дефектиралата лампа и я сменете с нова, устойчива на високи температури (300°C) със следните характеристики:
  - Напрежение 230V
  - Мощност 25W
  - Вид E14
- Поставете обратно стъкленото капаче и свържете печката към захранването.



Демонтиране на капака

Капакът на печката може да бъде демонтиран за полесно почистване. За да демонтирате капака, първо го отворете напълно и след това го издърпайте нагоре.(Виж фигурата)



Практични съвети за печене

Положение на програматора (превключвателя)	Храна за готвене	Тегло (кг)	Ниво на решетката за печене от долу на горе	Времеза претопляне (минути)	Положение на програматора (терморегулатора)	Времеза печене (минути)
1 Равномерна фурна (Нагревател отдолу и отгоре)	Патица	1	3	15	200	65-75
	Говеждо или телешко печено	1	3	15	200	70-75
	Свинско печено	1	3	15	200	70-80
	Бисквити (ронливи)	-	3	15	180	15-20
	Плодова пита	1	3	15	180	30-35
	Лазаня	1	3	10	190	35-40
	Агнешко	1	2	10	180	50-60
	Скумрия	1	2	10	180	30-35
	Сливов сладкиш	1	2	10	170	40-50
	Бързо печиво	0.3	3	10	180	30-35
	Гранди шпан	0.5	3	10	170	20-25
	Солени торти	1.5	3	15	200	30-35
2 Слаба фурна	Торти с набухватели	0,5	3	15	160	30-40
	Ронлива торта	1	3	15	180	35-40
	Плодова торта	1	3	15	180	50-60
	Кроасани (Кифлички)	0,5	3	15	160	25-30
3 Фурна отгоре	Времеза запичане	-	¾	15	220	-
4 Грил	Пиле и пуйка	1	4	5	Макс.	8-10
	Шишчета от калмари и скариди	1	4	5	Макс.	6-8
	Филе от мерлуза	1	4	5	Макс.	10
	Зеленчуци на грил	1	¾	5	Макс.	10-15
	Телешка пържола	1	4	5	Макс.	15-20
	Котлети	1	4	5	Макс.	15-20
	Хамбургер	1	4	5	Макс.	7-10
	Скумрия	1	4	5	Макс.	15-20
	Тост/препечен хляб	n.° 4	4	5	Макс.	2-3

ЗАБЕЛЕЖКА: Времената за печене са указателни и могат да се променят съобразно личните вкусове. За печенето на грил тавичката се поставя винаги на 1° ниво най-долу.

Fontos biztonsági figyelmeztetések

Az elektromos háztartási készülék HATÉKONYSÁGÁNAK és BIZTONSÁGÁNAK garantálása érdekében:
- **kizárólag hivatalos márkaszervizhez forduljon**
- **kérje mindig eredeti cserealkatrészekhez használatát**

1 Ezt a készüléket otthoni, háztartási használtra szánták.
2 Az utasítások csak azon célországok számára érvényesek, melyek szimbólumai megtalálhatóak a kézikönyvön és a készülék azonosító tábláján.
3 **A készülék 1. (izolált) vagy 2. osztályú – 1. alosztályú (2 szekrény közé beépített) készüléknek felel meg.**
4 A készülék használata előtt olvassa el alaposan a jelen kézikönyvben található figyelmeztetéseket, mivel azok az üzembe helyezésre, használatra, és karbantartásra vonatkozó fontos utasításokat tartalmaznak. Őrizze meg a kézikönyvet, hogy bármikor ismét átnézhesse!
5 A csomagolás levétele után győződjön meg a készülék épségéről. Kétség esetén ne használja a készüléket, hanem forduljon szakemberhez! A csomagolóanyagot (műanyag zacskó, habszivacs, szegecsek stb.) tartsa gyermekek elől elzárva, mivel azok potenciális veszélyforrást jelentenek!
6 A készülék beüzemelését szakképzett szerelőnek kell elvégeznie a gyártó útmutatásainak megfelelően. A helytelen beszerelés miatt keletkező sérülésekért és károkért a gyártó nem tehető felelőssé.
7 A készülék elektromos biztonsága csak akkor biztosítható, ha az szakszerűen, az érvényben lévő elektromos biztonságra vonatkozó előírásoknak megfelelően, földelt hálózathoz van csatlakoztatva. Mindig győződjön meg róla, hogy a földelés működik. Kétséges esetben a készülék ellenőrzését kérje szakképzett villanyszerelőtől. A gyártó nem vonható felelősségre a berendezés hiányzó földelése miatt keletkező károkért.
8 A készülék csatlakoztatása előtt győződjön meg róla, hogy a típuscímkén (a készüléken és/vagy a csomagoláson elhelyezve) megadott adatok megfelelnek-e az elektromos elosztóhálózat adatainak!
9 Ellenőrizze, hogy a hálózat és az aljzatok elektromos teljesítménye megfelel-e a típuscímkén feltüntetett maximális teljesítménynek! Kérdéses esetben forduljon szakemberhez!
10 Beszereléskor el kell helyezni egy legalább 3 mm-es kontakt nyílású multipoláris kapcsolót.
11 Ha az aljzat és a készülék csatlakozó dugója nem kompatibilis, cseréltesse ki az aljzatot egy megfelelőre szakemberrel, akinek arról is meg kell győződnie, hogy az aljzat kábelezése megfelel a készülék által felvett teljesítménynek. Általában nem ajánlott adapter, elosztó és/vagy hosszabbító használata. Ha ezek használata elkerülhetetlen, ne feledje, hogy mindig kizárólag olyan hosszabbított és egyszeres vagy többszörös adaptert használjon, melyek megfelelnek a biztonsági előírásoknak. Soha ne lépje túl a hosszabbítón, illetve az egyszeres adapteren feltüntetett maximális kapacitást és a többszörös adapteren jelzett maximális teljesítményt.
12 Ha nem használja a készüléket, ne hagyja bedugva! Kapcsolja le a készülék főkapcsolóját, ha nem használja, és zárja el a gázcsapot.
13 Ne takarja el a készülék szellőzésére vagy a hő elosztására szolgáló nyílásokat és réseket!
14 A készülék hálózati kábelének cseréjét a felhasználó nem végezheti el! A kábel sérülése vagy cseréje esetén mindig a gyártó által felhatalmazott márkaszervizhez forduljon.
15 A készülék kizárólag a tervezett célra használható. Minden más használatra (például: helyiségek fűtésére) alkalmatlan és ezért veszélyes. A gyártó nem vonható felelősségre olyan károkért, amelyek szakszerűtlen, hibás, vagy nem rendeltetésszerű használatból adódnak.
16 Bármilyen elektromos készülék használata néhány alapvető szabály betartását igényli. Különösen az alábbiakat tartsa szem előtt:
- ne érjen a készülékhez nedves vagy vizes kézzel vagy lábbal!
- ne használja a készüléket mezítláb!
- hosszabbítót csak különös körültekintéssel használjon!
- a csatlakozót az elektromos hálózatból ne a kábelnél, vagy a készüléknél fogva húzza ki!
- a készüléket ne tegye ki időjárási viszontagságoknak (eső, nap stb.)!
- ne engedje, hogy a készüléket gyermekek vagy arra alkalmatlan személyek felügyelet nélkül használják!

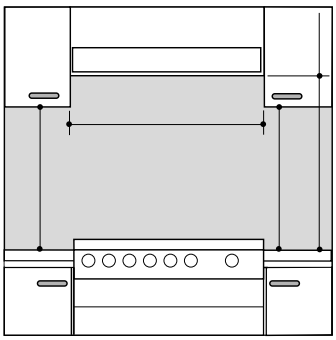
17 Mielőtt bármilyen tisztítási vagy karbantartási műveletet végezne, áramtalanítsa a készüléket a hálózati csatlakozó dugó kihúzásával, vagy a berendezés kikapcsolásával!
18 Abban az esetben, ha úgy dönt, hogy nem használja többet a készüléket, javasoljuk, hogy a csatlakozó dugó kihúzása után tegye használhatatlanná a hálózati kábel levágásával. Javasoljuk továbbá, hogy a készülék potenciálisan veszélyes részeit tegye ártalmatlanná, különösen a használaton kívüli berendezés azon részeit, melyeket a gyerekek játékszernek használhatnak.
19 Az elektromos főzőlapokra ne tegyen instabil vagy eldeformálódott fazekakat, így elkerülheti az edény felbillenéséből eredő baleseteket. A főzőfelületre úgy helyezze el az edényeket, hogy fogantyúik befele nézzenek, nehogy véletlenül leverje őket.
20 Ne használjon gyúlékony folyadékokat (alkohol, benzin...) a készülék mellett annak üzemeltetése közben!
21 Ha kis háztartási készülékeket használ a felület közelében, ügyeljen rá, hogy az elektromos vezetékeik ne érjenek a meleg részekhez!
22 Ha a készüléket nem használja, mindig ellenőrizze, hogy a gombok “●”/“○” vagy állásban legyenek.
23 A készülék használata közben a felmelegedő részek és a sütő ajtajának néhány része forróvá válik. Ügyeljen rá, hogy ezekhez ne érjen és a gyermekeket tartsa távol
24 Ha a tűzhelyet talapzatra állítja, tegye meg a megfelelő óvintézkedéseket annak érdekében, hogy a készülék ne csúszhasson le arról!
25 Az ajtóüveget tisztítsa meg szivaccsal és nem dörzshatású tisztítószerrel, majd puha ruhával törölje szárazra; ne használjon durva dörzshatású anyagokat és éles fém kaparókéseket, melyek megkarcolhatják a felületet és az üveg törését is okozhatják!

Üzembe helyezés

Az alábbi utasítások szakképzett szerelőnek szólnak, akinek biztosítania kell a beszerelés, beállítás és műszaki karbantartás helyes elvégzését a jelenleg érvényben lévő előírások legmegfelelőbb betartásával.
Fontos: mielőtt bármilyen karbantartási, beállítási stb. műveletet végez, mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról!

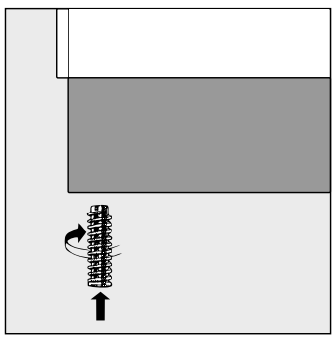
Elhelyezés
A készülék felállítható olyan bútorok mellé, melyek magassága nem haladja meg a munkalap magasságát. A tűzhely megfelelő beszerelése érdekében tartsa be az alábbi óvintézkedéseket:

a) A készülék mellett elhelyezett olyan bútoroknak, melyek magassága meghaladja a tűzhely magasságát, legalább 200 mm távolságra kell lenniük a tűzhely oldalától.
b) A páraelszívókat a hozzájuk mellékelt használati útmutató utasításainak megfelelően, de legalább 650 mm távolságra kell beszerelni.
c) A páraelszívó melletti faliszekrényeket a főzőlaptól legalább 420 mm távolságra kell elhelyezni (lásd ábra).
d) Abban az esetben, ha a tűzhelyet faliszekrény alá fogják beszerelni, a faliszekrénynek minimum 700 mm távolságra kell lennie, ahogy az ábrán látható.
e) A szekrény mélyedésének az ábrán jelzett méretekkel kell rendelkeznie.

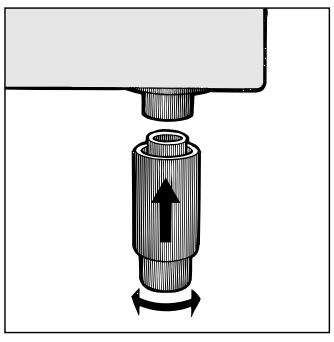


Szintezés (csak néhány modellnél)
A vízszintbe állításhoz a tűzhelyet állítható lábakkal látták el. Szükség esetén a tűzhely aljának sarkaiban található megfelelő helyekre ezek a lábak felerősíthetők (A ábra).

A lábak felszerelése (csak bizonyos modelleknél)
A készülékhez mellékelt lábakat a tűzhely talapzata alá kell benyomni (B ábra).



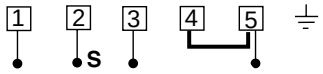
A ábra



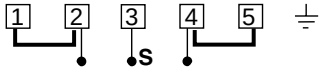
B ábra

Elektromos csatlakoztatás
A vezetéket az alkalmazott elektromos csatlakoztatás alapján kell méretezni (lásd az alább bemutatott csatlakoztatási sémát).

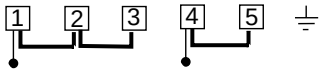
400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



400V 2N~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363



230V 1N~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363



Az elektromos kábel beszerelése
Csatlakozó nyílás:

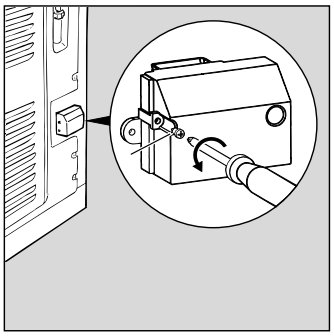
- Csavarozza ki a "**V**" csavarokat (C ábra)
- A kinyitáshoz húzza meg a biztosítófoglalat fedelét

Az elektromos kábel felszereléséhez végezze el az alábbi műveleteket:

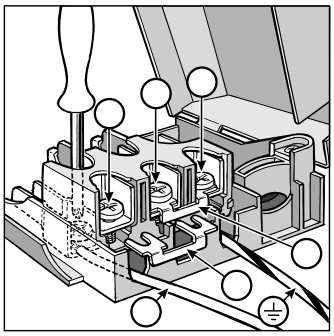
- helyezze el a kis **A**-**B** csatlakozót a kivitelezni kívánt csatlakozás típusának megfelelően a D ábrán bemutatott séma segítségével.

Megjegyzés:a kis csatlakozók gyárilag készülnek 230 V-os egyfázisú csatlakozáshoz (az 1.-2.-3. érintkezők egymáshoz vannak kapcsolva). A 4.-5. híd a csatlakozó alsó részében helyezkedik el.

- vezesse be a vezetékeket (**N** és ⏚) az ábrán bemutatottak szerint, majd a megfelelő csavarokat húzza meg.
- rögzítse a megmaradt vezetékeket az 1.-2.-3. érintkezőre.
- rögzítse az elektromos kábelt a megfelelő kábelrögzítőbe és zárja le a fedelet a "**V**" csavar segítségével.



C ábra



D ábra

Az elektromos kábel hálózatba kötése
A kábelhez használjon a típuscímkén jelzett terhelésnek megfelelő szabványos villásdugót. Amikor elvégzi a csatlakoztatást közvetlenül a hálózatra, a készülék és a hálózat közé szereljen egy minimum 3 mm-es kontaktnyílású multipoláris megszakítót. A megszakítónak el kell bírni a terhelést és meg kell felelnie az érvényben lévő szabványoknak (a megszakító nem szakíthatja meg a föld vezetéket). Az elektromos kábelt úgy kell elhelyezni, hogy a környezet hőmérséklete a kábel hossza mentén sehol ne haladja meg az 50°C-ot. A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy:

- a korlátozó szelep és a háztartás elektromos rendszere elviseli-e a készülék terhelését (lásd típuscímke);
- a hálózatnak van-e az érvényben lévő szabványoknak megfelelő hatékony földelése;
- az aljzat vagy a multipoláris megszakító könnyen hozzáférhető-e a tűzhely beszerelése után.

Műszaki jellemzők

Sütemények
Méretek (SzélességxMélységxMagasság)
39x44x34 cm

Űrtartalom
58 liter

Sütő maximális energiafelvétele
2100 W

Elektromos főzőfelület
Standard O 145 mm: 1000 W
Gyors O 145 mm: 1500 W
Standard O 180 mm: 1500 W

Az elektromos főzőfelület maximális energiafelvétele:
5500 W

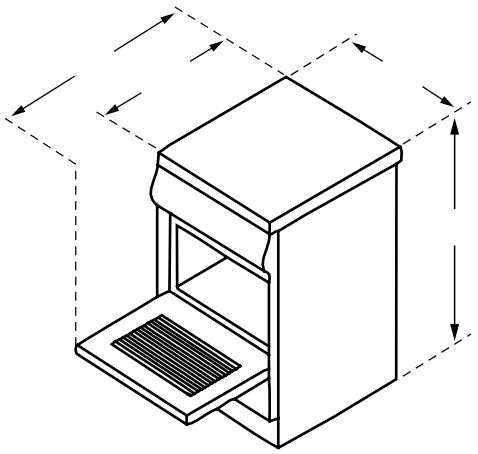
ENERGIA BESOROLÁS
Elektromos tűzhelyek besorolására vonatkozó 2002/40/CE irányelv
EN 50304 szabvány
Természetes hőáramlási osztály névleges energiafogyasztása
melegítő funkció: ___ Hagyományos

Feszültség és frekvencia
lásd típuscímke

A készülék megfelel az alábbi uniós szabványoknak:

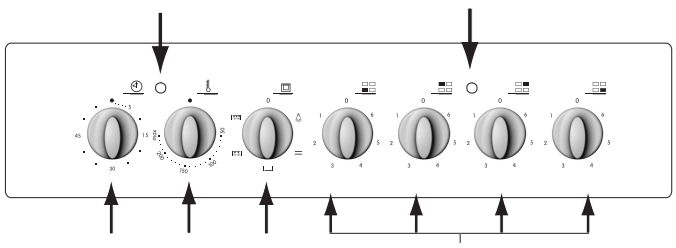
- 73/02/19 CEE 73/23 (Alacsony feszültség) és az azt követő módosítások;
- 89/05/03 CEE 89/336 (Elektromágneses kompatibilitás) és az azt követő módosítások;
- 93/07/22 CEE 93/68 és az azt követő módosítások.

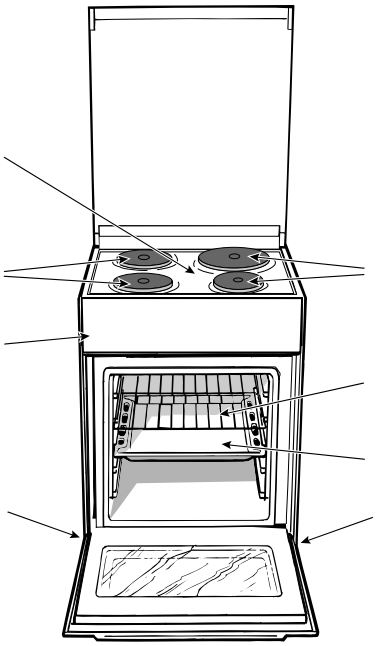
Likvidace starých elektrických zařízení
Evropská směrnice 2002/96/EC o odpadních elektrických a elektronických zařízeních stanovuje, že staré domácí elektrické spotřebiče nesmí být odkládány do běžného netříděného domovního odpadu. Staré spotřebiče musí být odevzdány do odděleného sběru, a to za účelem recyklace a optimálního využití materiálů, které obsahují, a z důvodu předcházení negativním dopadům na lidské zdraví a životní prostředí. Symbol “přeškrtnuté popelnice” na výrobku vás upozorňuje na povinnost odevzdat zařízení po skončení jeho životnosti do odděleného sběru.
Spotřebitelé by měli kontaktovat příslušné místní úřady nebo svého prodejce ohledně informací týkajících se správné likvidace starého zařízení.



Tűzhely sütővel és elektromos főzőlapokkal

A. **Az esetlegesen kiömlött ételeket felfogó felület**
B. **Elektromos főzőlapok**
C. **Kapcsolótábla**
D. **Sütő grillező rácsai**
E. **Zsírfogó vagy sütőtepsi**
F. **Állítható talpak vagy lábak**
G. **Választó gomb**
H. **Zöld világító jelzőlámpa**
I. **Főzőlapok szabályzógombja**
L. **Hőfokszabályzó lámpája**
M. **S**Időmérő tekerőgomb
N. **Hőfokszabályzó tekerőgombja**





A tűzhely használata és funkciói

A tűzhely különféle funkciói a kapcsolótáblán található funkció és szabályzó gombok segítségével választhatóak ki.

Figyelem: Első bekapcsoláskor javasoljuk, hogy működtesse a sütőt üresen körülbelül fél óráig maximumra állított termosztáttal és csukott ajtó mellett. Fél óra után kapcsolja ki a készüléket, nyissa ki az ajtót és szellőztesse ki a helyiséget. Az ilyenkor néha érezhető szag a készülék gyártása és beszerelése között eltelt idő alatt a tűzhely védelmére szolgáló anyagok elpárolgásából származik.

Figyelem: Alulról az első szintet csak akkor használja, ha nyárson süt (ahol van ilyen). Más sütésforma esetén soha ne használja a legalsó szintet, és sütés közben ne tegyen semmit a sütő aljára, mert az a zománc megsérülését okozhatja. A sütéshez használt edényeket/anyagokat (tűzálló anyagok, alumíniumfólia stb.) mindig a készülékhez mellékelt, a sütő tepsitartó sínjébe megfelelően behelyezett rácsra tegye.

A sütő tekerőgombjai

Ezzel a két kapcsológombbal választhatóak ki a tűzhely különféle funkciói és állítható be az ételek elkészítéséhez legideálisabb hőmérséklet. A különféle főzési funkciók kiválasztása a két kapcsológomb segítségével lehetséges:

G - választógomb

N - hőfokszabályzó gombja

a kapcsolótáblán

A "**0**"-val jelzett kikapcsolt helyzettől eltérő bármely más tekerőgomb állláskor felkapcsolódik a tűzhely lámpája; a szimbólummal jelzett állás lehetővé teszi a tűzhely lámpájának felkapcsolását anélkül, hogy a fűtőszálak bekapcsolódnának. A felkapcsolódott tűzhely lámpa jelzi, hogy a tűzhely be van kapcsolva; a lámpa mindaddig világít, amíg a tűzhely működik.

1. A hagyományos sütő

- Állítsa a "**G**" gombot az alábbi állásra: ⎓
- Állítsa az "**N**" gombot az alábbi állásra: **50**°C és a **Max** állás között választható.

Felkapcsolódik a tűzhely lámpája és bekapcsol a két felső és alsó fűtőszál (elektromos ellenállás). A készülék automatikusan eléri a hőfokszabályzó gomb segítségével beállított hőmérsékletet és azt egyenletesen tartja a termosztát vezérlőeleme segítségével. Ez a funkció lehetővé teszi bármilyen típusú étel elkészítését, köszönhetően az optimális hőmérséklet eloszlásnak.

2. Alsó fűtőszál

- Állítsa a "**G**" gombot az alábbi állásra: ⎓
- Állítsa az "**N**" gombot az alábbi állásra: **50**°C és a **Max** állás között választható.

Bekapcsolódik a tűzhely lámpája és működésbe lép az alsó fűtőszál. A készülék automatikusan eléri és egyenletesen tartja a hőfokszabályzó gombbal beállított hőmérsékletet. Ez az állás olyan (tepsibe helyezett) ételek átsütéséhez ajánlott, melyek felszíne már jól megsült, belsejük azonban még puha, illetve könnyű, aranybarna felületű, gyümölccsel vagy lekvárral borított süteményekhez. Meg kell jegyezni, hogy ez a funkció nem alkalmas a maximális hőmérséklet (250°C) eléréséhez a sütő belsejében; ezért nem tanácsos az ételeket úgy sütni, hogy a sütő végig ebben az állásban marad, kivéve, ha 180°C-ot vagy annál alacsonyabb hőmérsékletet igénylő tortát süt.

3. Felső fűtőszál

- Állítsa a "**G**" gombot az alábbi állásra: ⎓
- Állítsa az "**N**" gombot az alábbi állásra: **50**°C és a **Max** állás között választható.

Bekapcsol a sütő lámpája, infravörös sugárzással működni kezd a grill, és forogni kezd a forgónyárs motorja. A grill különösen magas és közvetlen hőmérséklete lehetővé teszi, hogy a húsok felszínét úgy pirítsa meg, hogy meggátolja a nedvesség elillanását, így belül porhanyósabbak maradnak.

4. A grill

- Állítsa a "**G**" gombot az alábbi állásra: ⎓
- Állítsa az "**N**" gombot az alábbi állásra: **50**°C és a **Max** állás között választható.

Bekapcsol a sütő lámpája, működni kezd a grill dupla fűtőszála, és forogni kezd a forgónyárs motorja. Ez a grill a szokásosnál nagyobb és felépítése teljesen új: a sütés hatásfoka 50%-kal megnőtt. A dupla grill lehetővé teszi, hogy a sarkokba is eljusson a hő.

Fontos: a grillezést csukott sütőajtó mellett végezze, így egységesen a legjobb eredményt éri el és jelentős mennyiségű energiát takarít meg (körülbelül 10%-ot).

Amikor dupla grillt használ, helyezze a rácsot/tepsit a legfelső szintekre (lásd sütési táblázat). A zsiradék összegyűjtéséhez és annak elkerülése érdekében, hogy füst keletkezzen, helyezzen egy zsírfogót a legalsó szintre.

Fontos: a grill használatakor a sütő ajtaját részlegesen nyitva kell tartani a a sütő ajtaja és a kapcsolótábla között elhelyezkedő "**D**" terelőlappal, hogy elkerülje a sütő fogantyúinak túlzott felmelegedését.

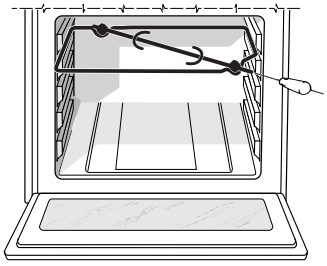
A forgónyárs

A forgónyárs működésbe hozásához végezze el a következő lépéseket:

a) tegye a zsírfogót az 1. szintre;

b) helyezze a forgónyárs megfelelő tartóját a 4. szintre, és helyezze a nyársat a megfelelő nyíláson keresztül a sütő hátoldalán elhelyezett nyársforgatóba;

c) a nyárs elindításához állítsa a sütő választógombját (**G**) ⎓ állásba (ezzel aktiválja a grill összteljesítményének 50%-át) kis mennyiségű étel esetén, vagy ⎓ állásba (amivel a grill teljes teljesítményét aktiválja).



Tűzhely működését jelző lámpa (L)

Jelzi, hogy a sütő hőt termel. Kikapcsolódik, amikor a sütő belsejében a hőmérséklet elérte a tekerőgombbal beállított értéket. Ettől a ponttól a lámpa be- és kikapcsol, jelezve, hogy a termosztát megfelelően működik és állandó értéken tartja a sütő belsejének hőmérsékletét.

A főzőlap fűtőszálainak szabályozó gombjai (I)

A tűzhely rendelkezhet sorozatos, gyors és automatikus elektromos főzőlapokkal különféle kombinációkban (a gyors

főzőlapok megkülönböztethetőek a többitől a közepükön található piros pont, az automatikus főzőlapok pedig a közepükön található alumínium karika segítségével).
A hőveszteség elkerülése és a főzőlapok sérülésének elkerülése érdekében javasoltjuk, hogy főzéshez mély és a főzőlap átmérőjénél nem kisebb edényeket használjon.
A táblázat bemutatja, hogy melyik tekerőgombon jelzett álláshoz melyik használati mód javasolt a főzőlapokhoz.
Első használat előtt a főzőlapokat körülbelül 4 percig maximális hőmérsékleten kell melegíteni, edény nélkül. Ezalatt a kezdeti fázis alatt a védőburkolat megkeményedik, és maximálisan ellenállóvá válik.

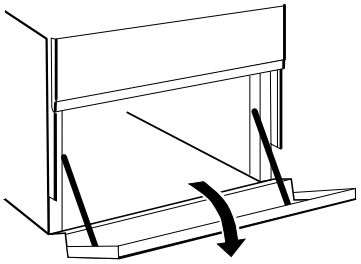
	Gyors és normál fűtőszál
	Elzárva
	Zöldségek és hal főzéséhez
	Burgonya (párolt), levesek, borsó, bab
	Nagymennyiségű étel, zöldségleves hosszú ideig tartó főzéséhez
	Sültek (közepesen átsült) elkészítéséhez
	Sültek (jól átsült) elkészítéséhez
	Pirításhoz vagy gyors forraláshoz

Zöld világító jelzőlámpa (H)
Ez a lámpa akkor gyullad fel, ha bekapcsol egy főzőlapot.

Sldőmérő tekerőgomb
A percszámláló használatához fel kell húzni a csengőt az "**M**" tekerőgombnak az óramutató járásával megegyező irányba történő majdnem teljes elfordításával ↻; majd visszafele elindulva ↺ állítsa be a kívánt időt az előre megadott percek számának megfelelő jelre állítva a mutatót.

Figyelem!
Előzze meg, hogy a kisgyerekek hozzáérjenek a sütő ajtajához, mivel az sütés közben erősen felmelegszik!

Sütő alatti fiók (csak bizonyos modelleknél)
A sütő alatt található egy fiók, melyet használhat serpenyők és konyhai eszközök tárolására. Ezenkívül, a sütő használatakor, ez a fiók használható az étel melegen tartására. A fiók lefele nyílik.
A fiók (amennyiben van ilyen) belső felületei felmelegedhetnek.
Figyelem: sose használja az alsó teret gyúlékony anyagok tárolására!
Figyelem: a fiók nem használható gyúlékony anyag tárolására!



Sütési tanácsok

A sütő számos lehetőséget kínál, hogy minden ételt a lehető legfinomabban készítsen el. Idővel meg fogja tanulni, hogyan használhatja legjobban a sütőt, így az alábbi tanácsok csupán tájékoztató jellegűek, melyeket személyes tapasztalataival kibővíthet.

Sütemények sütése
A sütemény behelyezésekor a sütőnek már melegnek kell lennie; várja meg az előmelegítési fázis végét (körülbelül 10-15 perc). A sütemények sütési hőmérséklete 160°C és 200°C között van. Ne nyissa ki sütemény sütése közben az ajtót, mert az összeesik.

Legközelebb növelje a hőmérsékletet 10°C-kal és csökkentse a sütési időt.

Használjon kevesebb folyadékot vagy csökkentse a hőmérsékletet 10°C-kal.

Tegye a süteményt alacsonyabb szintre, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

Használjon kevesebb folyadékot, csökkentse a hőmérsékletet, növelje a sütési időt.

Zsírozza jól be a tepsit és szórja meg liszttel.

Hal és hús sütése
Fehér húsok, szárnyasok és hal sütéséhez használjon alacsony hőmérsékleteket. (150°C-175°C). Kívül jól átsült, belül lédús vörös húsok sütéséhez először rövid ideig magas hőmérséklet (200°C-220°C), majd a hőmérséklet fokozatos csökkentése a megfelelő. Általánosságban minél több húst süt, annál alacsonyabb lesz a hőmérséklet és annál hosszabb ideig tart a sütés. Helyezze a rács közepére a húst és tegyen alá egy edényt a zsírcseppek

összegyűjtéséhez. Helyezze a rácsot a sütő közepébe. Ha a sütés több hőt kíván alulról, használja a legalsó szintet.

Grillezéshez

A grill funkció beállításához ajánlatos a hőfokszabályzó gombját maximumra állítani, mivel ez biztosítja a grillezés optimális körülményeit, mely az infravörös sugarak sugárzásán alapul. Ez azonban nem zárja ki, hogy, szükség esetén, a grillezés hőmérsékletét a maximumnál alacsonyabbra lehessen állítani. A grill funkció használatánál a rácsot tegye az alsó szintekre (lásd sütési táblázat) majd, a zsiradék összegyűjtéséhez és a füst kialakulásának megakadályozására, helyezzen egy zsírfogót a legalsó szintre.

Fontos: a grillezést csukott sütőajtó mellett végezze. Ezzel a kitűnő eredményeket jelentős energia megtakarítással (kb. 10%) ötvözheti. Az 1. táblázatban megtalálja a legjobb sütési eredmények eléréséhez ajánlott hőmérsékleteket, időtartamot és étel elhelyezést.

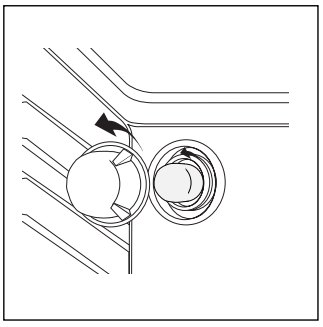
A tűzhely mindennapi karbantartása és tisztítása

Minden művelet előtt áramtalanítsa a tűzhelyet! A tűzhely hosszú élettartama érdekében elengedhetetlen, hogy gyakran alaposan megtisztítsa, szem előtt tartva az alábbiakat:

- **A tisztításhoz ne használjon gőzzel működő berendezéseket.**
- zománcozott részeket és az öntisztuló lemezeket, ha vannak, mossa le langyos vízzel, ne használjon súrolóport vagy olyan maró hatású anyagot, ami a felületet tönkreteheti;
- sütő belsejét bizonyos időközönként tisztítsa meg még langyos állapotban meleg víz és mosogatószer segítségével, majd öblítse át, és törölje alaposan szárazra;
- főzőlapokat törölje át nedves ruhával és még langyos állapotban kenje át egy kis olajjal;
- az inox acél foltos maradhat, ha sokáig túl kemény vízzel vagy agresszív (foszfor-tartalmú) tisztítószerrel érintkezik. Javasoljuk, hogy tisztítás után alaposan öblítse le és törölje szárazra. Az esetlegesen kiborult víz felszárítás szintén elengedhetetlen.

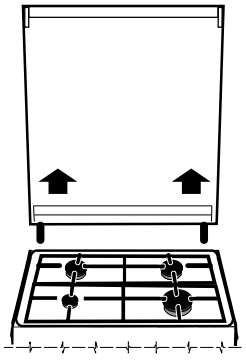
A sütőrész lámpájának cseréje

- Áramtalanítsa a tűzhelyet;
- Csavarozza ki a lámpatartó üveg fedelét;
- Csavarja ki az izzót és cserélje ki az alábbi tulajdonságokkal rendelkező hőálló izzóra (300°C):
  - Feszültség: 230V
  - Teljesítmény: 25 W
  - Típus: E14
- Helyezze vissza az üveg fedelet és csatlakoztassa ismét a tűzhelyet a hálózatra.



A fedő levétele

A tűzhely fedőjét a tisztítás megkönnyítése céljából le lehet venni. A levételhez nyissa ki teljesen a fedőt, majd húzza felfele (lásd ábra).



Sütési tanácsok

		S	Sütő	S idő	Hőfokszabályzó tekerőgombja	S idő
	Lasagne	2,5	2	5	200	45-50
	Cannelloni	2,5	3	5	200	30-35
	Csőben sült tészták	2,0	3	5	200	30-35
———	Borjú	1,7	2	10	180	60-70
———	Csirke	1,5	3	10	200	80-90
	Kacsa	1,8	3	10	180	90-100
	Nyúl	2	3	10	180	70-80
	Sertés	2,1	3	10	180	70-80
	Bárány	1,8	3	10	180	70-80
	Makrahal	1,1	2	5	180	30-40
	Makréla	1,5	2	5	180	30-35
	Alumínium fóliában sült pisztráng	1	2	5	180	25-30
	Pizza napoletana	1	2	15	220	15-20
	Kekszek és teasütemények	0,5	3	10	180	10-15
	Flan és nem kelesztett édes tészták	1,1	3	10	180	25-30
	Sós és édes sütemény	1	3	10	180	30-35
	Kelt tészták	0,5	3	10	160	25-30
	Gyümölcs torta	1	3	10	170	25-30
2. Sütő alja |___|	Főzés után átsütendő ételek					
3. Felső sütő	Nyelvhal és tintahal	1	4	5	Max	8
	Tintahal és rák nyárson	1	4	5	Max	4
	Tőkehal filé	1	4	5	Max	10
	Grillezett zöldségek	1	3/4	5	Max	8-10
	Borjúsült	1	4	5	Max	15-20
	Karaj	1,5	4	5	Max	20
	Hamburger	1	3	5	Max	7
	Makréla	1	4	5	Max	15-20
	Melegszendvics	4 db	4	5	Max	5
	Borjú nyárson	1,0	-	5	Max	70-80
	Csirke nyárson	2,0	-	5	Max	70-80

S a megadott sütési idők tájékoztató jellegűek és egyéni ízléstől függően módosíthatóak. Grillezéskor vagy dupla grill használatakor a zsírfogót mindig a legalsó szintre tegye.

Dôležité bezpecnostné upozornenia

Kvôli zaisteniu ÚCINNOSTI a BEZPECNOSTI tohto elektrospotrebica:
- **sa obracajte výhradne na autorizované strediská servisnej služby**
- **zakaždým vyžadujte použitie originálnych náhradných dielov**

1 Tento spotrebic bol navrhnutý na použitie neprofesionálneho druhu, v domácnosti.

2 Tieto pokyny platia len pre krajiny urcenia, ktoré sú vyznacené na návode a na identifikacnom štítku zariadenia.

3 **Toto zariadenie patrí do triedy 1 (izolované) alebo triedy 2 – podtriedy 1 (vstavané medzi dve skrinky).**

4 Pred použitím zariadenia si pozorne precítajte upozornenia obsiahnuté v tomto návode, nakolko poskytujú dôležité informácie, týkajúce sa bezpecnosti pri inštalácii, použití a údržbe. Tento návod starostlivo uschovajte, aby mohol byt použitý ako zdroj potrebných informácií.

5 Po rozbalení zariadenia sa presvedcte, ci nie je poškodené. V prípade pochybností zariadenie nepoužívajte a obrátte sa na odborne kvalifikovaný personál. Súcasti obalu (igelitové sácky, penový polystyrén, klince, atd.) nesmú byt ponechané v dosahu detí, pretože predstavujú zdroj možného nebezpecenstva.

6 Inštalácia musí byt vykonaná odborne kvalifikovaným personálom podla pokynov výrobcu. Chybná inštalácia môže ohrozit zdravie ludí a zvierat a spôsobit škody na majetku, za ktoré výrobca nezodpovedá.

7 Elektrická bezpecnost tohto zariadenia je zabezpecená len v prípade, ked je správne pripojený k úcinnému zemniacemu rozvodu, v súlade s platnými normami elektrickej bezpecnosti. Zakaždým sa uistite, že uzemnenie je funkcné. V prípade pochybností sa obrátte na odborne kvalifikovaného elektrikára a poverte ho kontrolou rozvodu. Výrobca nemôže byt braný na zodpovednost za prípadné škody, spôsobené chýbajúcim uzemnením rozvodu.

8 Pred zapojením zariadenia sa uistite, že sa menovité údaje (uvedené na zariadení alebo na obale) zhodujú s údajmi elektrickej siete a rozvodu plynu.

9 Skontrolujte, ci kapacita elektrickej siete a elektrických zásuviek zodpovedá maximálnemu výkonu zariadenia uvedenému na identifikacnom štítku. V prípade pochybností sa obrátte na odborne kvalifikovanú osobu.

10 V rámci inštalácie je potrebné nainštalovat omnipolárny stykac s rozpínacou vzdialenostou kontaktov, rovnajúcou sa 3 mm alebo väcšou.

11 V prípade nekompatibility medzi zásuvkou a zástrckou zariadenia, nechajte zástrcku vymenit za inú vhodného druhu, odborne kvalifikovaným personálom. Jeho úlohou bude taktiež overit, ci je prierez káblov zásuvky vhodný pre príkon zariadenia. Všeobecne sa nedoporucuje používat adaptéry, rozvodky a predlžovacie káble. Ak nie je možné vyhnút sa ich použitiu, pamätajte vždy na to, že je potrebné používat len také jednotlivé alebo viacnásobné predlžovacie káble a adaptéry, ktoré sú v zhode s platnými bezpecnostnými normami. Nikdy pritom neprekracujte maximálnu prúdovú kapacitu uvedenú na jednotlivom predlžovacom kábli alebo adaptéri a maximálny výkon uvedený na viacnásobnom adaptéri.

12 Nikdy nenechávajte zariadenie zbytocne zapnuté. Ked ho nepoužívate, vypnite hlavný vypínac zariadenia a zavrite ventil prívodu plynu.

13 Otvory ani drážky slúžiace k ventilácii a k uvolnovaniu tepla, nesmú byt v žiadnom prípade uzatvorené alebo upchaté.

14 Napájací kábel tohoto zariadenia nesmie byt menený užívatelom. V prípade poškodenia kábla alebo pri jeho výmene sa obrátte výhradne na centrum servisnej služby, autorizovanej výrobcom.

15 Toto zariadenie musí byt používané len pre úcely, pre ktoré bolo špeciálne vyrobené. Každé iné použitie (napríklad: ohrev prostredia) je považované za nesprávne a teda nebezpecné. Výrobca nemôže byt považovaný za zodpovedného za prípadné škody, vyplývajúce z nesprávneho, chybného alebo neracionálneho použitia.

16 Použitie akéhokolvek elektrického zariadenia je sprevádzané dodržiavaním niektorých základných pravidiel. Konkrétne:
- nikdy sa nedotýkajte zariadenia mokrými alebo vlhkými rukami alebo nohami
- nikdy nepoužívajte zariadenie, ked ste bosí
- nikdy nepoužívajte predlžovacie káble; ak ich používate, tak iba s maximálnou opatrnostou
- pri odpájaní zástrcky z elektrickej zásuvky, netahajte za napájací kábel, ani za samotné zariadenie.
- nenechávajte zariadenie vystavené atmosférickým vplyvom (dážd, slnko, atd.)
- nedovolte, aby bolo zariadenie používané detmi, alebo nesvojprávnymi osobami bez dozoru

17 Pred vykonaním akejkolvek operácie spojenej s cistením alebo údržbou, odpojte zariadenie od siete elektrického napájania a to bud vytiahnutím zástrcky, alebo vypnutím vypínaca rozvodu.

18 Akonáhle sa rozhodnete, že už nebudete zariadenie používat, doporucujeme vyradit ho z prevádzky odstrihnutím napájacieho kábla, po vytiahnutí zástrcky z elektrickej zásuvky. Dalej sa doporucuje zneškodnit tie casti zariadenia, ktoré by mohli predstavovat nebezpecenstvo a to hlavne pre deti, ktoré by vyradené zariadenie mohli použit ku svojim hrám.

19 Na elektrické platnicky sa nesmú klást nestabilné alebo deformované hrnce, aby sa predišlo nehodám spojeným s ich prevrátením. Umiestnite ich na varnú dosku tak, aby boli rukoväte obrátené smerom dovnútra varnej dosky, cím zabránite náhodnému nárazu do týchto rukovätí a ich následnému pádu.

20 Nepoužívajte horlavé kvapaliny (alkohol, benzín...) v blízkosti zariadenia pocas jeho použitia.

21 Pri použití drobných elektrospotrebicov v blízkosti varnej dosky dávajte pozor, aby sa napájací kábel nedostal na horúcu plochu.

22 Ked sa zariadenie nepoužíva, vždy skontrolujte, ci sa otocné gombíky nachádzajú v polohe "●"/"○".

23 Pocas prevádzky zariadenia sa vyhrievacie clánky a niektoré casti dvierok rúry zahrievajú na vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa ich nedotkli a deti udržujte v dostatocnej vzdialenosti.

24 Ked bude sporák postavený na podstavec, vykonajte patricné opatrenia, aby nemohlo dôjst k jeho sklznutiu z podstavca.

25 Dvierka rúry cistite špongiou a neabrazivními prostriedkami, a osušte ich jemnou utierkou; nepoužívajte drsné abrazívne materiály alebo zahrotené kovové škrabky, ktoré by mohli poškrabat povrch a spôsobit prasknutie skla.

Inštalácia

Nižšie uvedené pokyny sú urcené kvalifikovanému inštalatérovi; budú mu nápomocné pre optimálne vykonanie operácii, spojené s inštaláciou, reguláciou a technickou údržbou; tieto operácie tak budú taktiež v súlade s platnými normami.

Dôležitá informácia: Pred vykonaním akejkolvek operácie spojenej s údržbou, reguláciou, atd., odpojte sporák od rozvodu elektrického napájania.

Uloženie do prevádzkovej polohy

Zariadenie je možné nainštalovat do blízkosti nábytku za predpokladu, že výška tohoto nábytku nepresahuje výšku pracovnej plochy. Správna inštalácia sporáku vyžaduje dodržanie nasledujúcich opatrení:

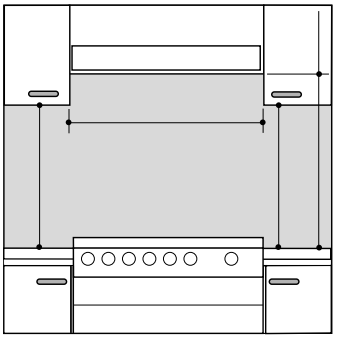
a) Kusy nábytku, susediace so sporákom, ktorých výška presahuje výšku pracovní plochy, sa musia nachádzat vo vzdialenosti minimálne 200 mm od jeho okraja.

b) Odsávace pár musia byt nainštalované v súlade s požiadavkami, uvedenými v návode na ich použitie a to vo vzdialenosti minimálne 650 mm.

c) Skrinky kuchynskej linky, ktoré susedia s odsávacom pár, umiestnite do výšky najmenej 420 mm od najnižšej casti odsávaca (vid obrázok).

d) V prípade inštalácie sporáka pod skrinku kuchynskej linky, bude musiet byt skrinka umiestená do vzdialenosti najmenej 700 mm (milimetrov) nad varnou plochou – vid obrázok.

e) Priestor nábytku bude musiet mat rozmery uvedené na obrázku.

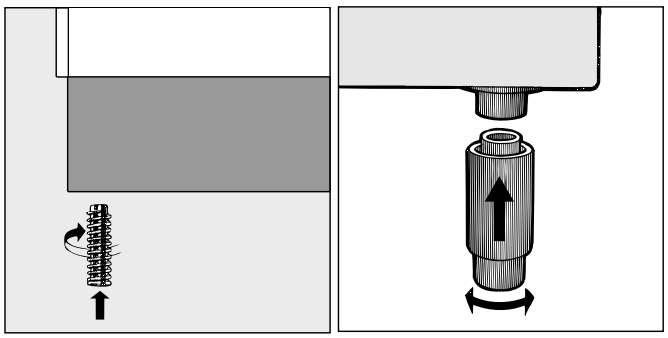


Vyrovnanie do vodorovnej polohy (platí len pre niektoré modely)

Vyrovnanie sporáka do vodorovnej polohy je možné prostredníctvom nastavitelných nožiciek. V prípade potreby je možné naskrutkovat tieto nožicky do príslušných otvorov, nachádzajúcich sa v rohoch spodnej casti sporáka (Obr.A).

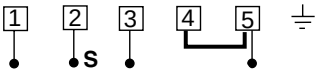
Montáž nôh (platí len pre niektoré modely)

Nohy dodávané spolu so zariadením sa zatlácajú pod spodnú cast sporáka (Obr.B).

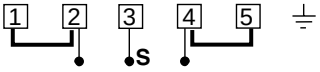


Obr. A Obr. B

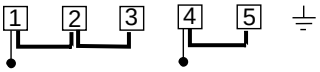
400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



400V 2N~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363



230V 1N~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363



Elektrické zapojenie

Rozmery kábla sa urcujú na základe druhu použitého elektrického zapojenia (vid dalej uvedenú schému zapojenia).

Inštalácia napájacieho kábla

Otvorenie svorkovnice:

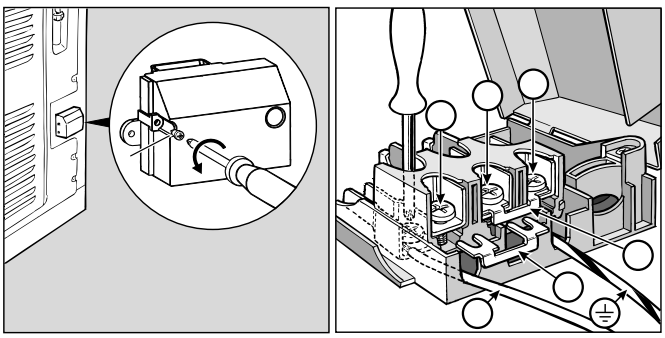
- Odskrutkujte skrutku "**V**" (Obr. C)
- Otvorte kryt spojovacej krabicky jeho povytiahnutím.

Pre inštaláciu napájacieho kábla vykonajte nasledujúce operácie:

- Zapojte premostenie **A**-**B** podla druhu zapojenia, ktoré hodláte vykonat, v súlade so schémou, uvedenou na obrázku D.

Poznámka: Malé premostenia sú pripravené už vo výrobnom závode kvôli jednofázovému zapojeniu na 230V (kontakty 1-2-3 sú vzájomne prepojené). Premostenie 4-5 je umiestené v spodnej casti svorkovnice.

- Zasunte vodice (**N** e ⏚) spôsobom naznaceným na obrázku a dotiahnite príslušné skrutky.
- Pripojte ostávajúce vodice ku svorkám 1-2-3.
- Upevnite napájací kábel do príslušnej káblovej príchytky a zavrite kryt priskrutkovaním skrutkou "**V**".



Obr. C Obr. D

Pripojenie napájacieho kábla do elektrickej siete

Kábel musí byt vybavený normalizovanou zástrckou, vhodnou pre zátaž, ktorá je uvedená na štítku s údajmi. Po pripojení do elektrickej siete, nainštalujte medzi zariadenie a siet omnipolárny stykac s minimálnou rozpínacou vzdialenostou kontaktov 3 mm. Tento stykac musí byt úmerný zátaži a musí odpovedat platnými normám (zemniaci vodic nesmie byt prerušený stykacom). Napájací kábel musí byt umiestený tak, aby po celej jeho dlžke nedošlo k prekroceniu jeho teploty o viac, než 50 °C, ako je teplota prostredia. Pred zapojením sa uistite, že:

- Pretlakový ventil a domáci rozvod môžu zniest prúdovú zátaž zariadenia (vid štítok s údajmi);
- Je napájací rozvod vybavený funkcným uzemnením, vykonaným v súlade s predpismi, uvedenými v platných normách;
- Po ukoncení inštalácie bude lahko prístupná zásuvka alebo omnipolárny stykac.

Technické údaje

Rúra
Rozmery (LxPxH):

39x44x34 cm

Varný priestor

58 l

Max. príkon rúry

2100 W

Elektrická varná doska

Štandardná Ř 145 mm: 1000 W
Rýchla Ř 145 mm: 1500 W
Štandardná Ř 180 mm: 1500 W

Max. príkon elektrickej varnej dosky

5500 W

ENERGETICKÝ ŠTÍTOK
Smernica 2002/40/ES pre oznacovanie elektrických rúr energetickými štítkami
Norma EN 50304
Energetická spotreba prehlásenia Trieda prirodzenej konvekcie

funkcia ohrevu: —— Statický

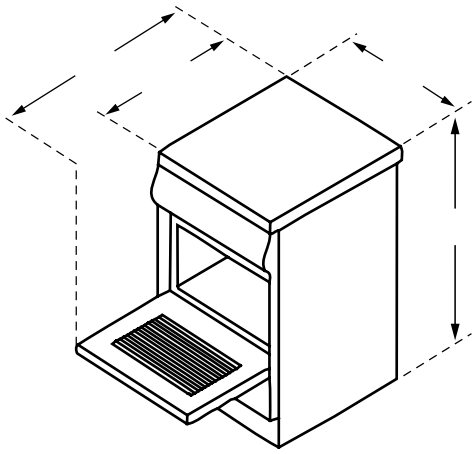
Napätie a frekvencia

vid štítok s menovitými údajmi

Toto zariadenie bolo vyrobené v zhode s nasledujúcimi smernicami Európskej únie:
- 73/23/EHS z 19/02/73 (Nízke napätie) v znení neskorších úprav;
- 89/336/EHS z 03/05/89 (Elektromagnetická kompatibilita) v znení neskorších úprav;
- 93/68/EHS z 22/07/93 v znení neskorších úprav.

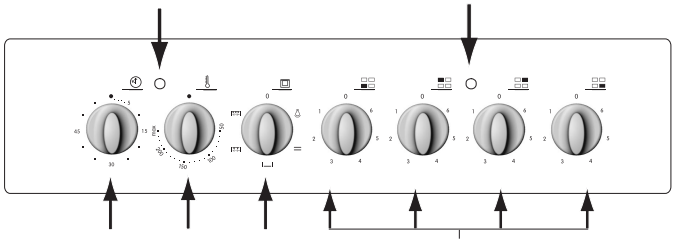
Likvidace starých elektrických zařízení
Evropská směrnice 2002/96/EC o odpadních elektrických a elektronických zařízeních stanovuje, že staré domácí elektrické spotřebiče nesmí být odkládány do běžného netříděného domovního odpadu. Staré spotřebiče musí být odevzdány do odděleného sběru, a to za účelem recyklace a optimálního využití materiálů, které obsahují, a z důvodu předcházení negativním dopadům na lidské zdraví a životní prostředí. Symbol “přeškrtnuté popelnice” na výrobku vás upozorňuje na povinnost odevzdat zařízení po skončení jeho životnosti do odděleného sběru.

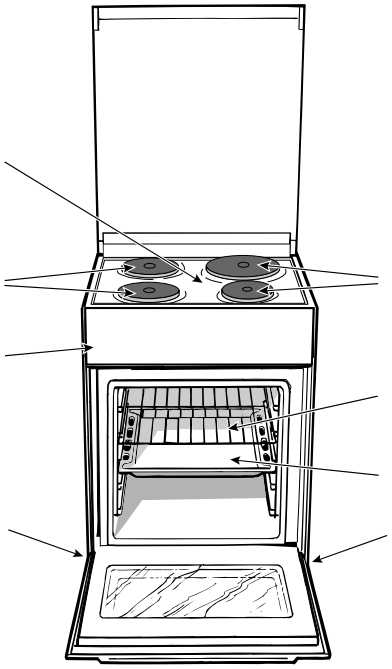
Spotřebitelé by měli kontaktovat příslušné místní úřady nebo svého prodejce ohledně informací týkajících se správné likvidace starého zařízení.



Sporák s elektrickou rúrou a elektrickými platnickami

A **Plocha na zachytávanie prípadne vyliatych tekutín**
B. **Elektrické platnicky**
C. **Ovládací panel**
D. **Police rúry v podobe mriežky**
E. **Zberná nádoba alebo varná plocha**
F. **Nastavitelné nožicky alebo nohy**
G. **Otocný gombík pre volbu**
H. **Zelená kontrolka**
I. **Otocné gombíky ovládania elektrických platniciek**
L. **Kontrolka termostatu**
M. **Otocný gombík casovaca**
N. **Otocný gombík termostatu**





Použitie a funkcie rúry

Volba jednotlivých funkcií sporáka sa vykonáva prostredníctvom ovládacích prvkov a zariadení, umiestnených na jeho ovládacom paneli.

Upozornenie: Pri prvom zapnutí doporucujeme, aby ste nechali rúru v cinnosti naprázdno približne na pol hodiny s termostatom na maxime a so zavretými dvierkami. Po uplynutí uvedenej doby ju vypnite, zavrite dvierka a vyvetrajte miestnost. Zápach, ktorý pocas tejto operácie obcas vzniká, je zaprícinený vyparovaním látok, použitých na ochranu rúry v období medzi výrobou rúry a jej nainštalovaním.

Upozornenie: Prvú úroven zospodu používajte len v prípade pecenia s použitím ražna (ak je súcastou). Pri iných spôsoboch pecenia nikdy nepoužívajte prvú úroven zospodu a nikdy nekladte na dno rúry pocas pecenia žiadne predmety, pretože by mohlo dôjst k poškodeniu smaltu. Vaše nádoby na pecenie (žiaruvzdorné nádoby, alobal, atd.) kladte vždy na rošt z výbavy zariadenia, poriadne zasunuté do vodiacich drážok rúry.

Otocné gombíky rúry

Prostredníctvom týchto dvoch otocných gombíkov je možné volit jednotlivé funkcie rúry a najvhodnejšiu teplotu na upecenie vložených jedál. Volba jednotlivých funkcií pecenia sa vykonáva prostredníctvom ovládacích otocných gombíkov:

G - otocný gombík volby

N - otocný gombík termostatu

na ovládacom paneli

V ktorejkolvek polohe otocného gombíka volby, odlišnej od kludovej polohy oznacenej "**0**", dôjde k zapnutiu rúry; poloha otocného gombíka oznacená symbolom umožnuje zapnutie osvetlenia rúry bez aktivácie ktoréhokolvek vyhrievacieho clánku. Zapnuté osvetlenie rúry poukazuje na to, že je rúra v cinnosti; osvetlenie zostane zapnuté po celú dobu cinnosti rúry.

1. Statický ohrev

- Poloha otocného gombíka "**G**": ——
- Poloha otocného gombíka "**N**": medzi **50**°C a **Max**.

Slúži na zapnutie osvetlenia a horného a dolného vyhrievacieho clánku (elektrické rezistory). Teplota nastavená prostredníctvom otocného gombíka termostatu bude automaticky dosiahnutá a udržovaná na konštantnej úrovni prostredníctvom ovládacieho zariadenia termostatu. Táto funkcia umožnuje upecenie akéhokolvek druhu jedla, vdaka dokonalému rozloženiu teploty.

2. Spodný vyhrievací clánok

- Poloha otocného gombíka "**G**": |___|
- Poloha otocného gombíka "**N**": medzi **50**°C a **Max**.

Slúži na zapnutie osvetlenia a dolného vyhrievacieho clánku. Teplota nastavená prostredníctvom otocného gombíka termostatu bude automaticky dosiahnutá a udržovaná na konštantnej úrovni. Doporucuje sa používat túto polohu na dopecenie jedál (umiestnených v pekácoch), ktoré tak budú dokonale opecené na vrchu, ale zároven ešte jemné vo vnútri, alebo pri príprave kolácov s ovocím alebo marmeládou, ktoré vyžadujú upecenie do zlatista na povrchu. Je treba si všimnút, že táto funkcia neumožnuje dosiahnutie maximálnej teploty (250 °C) v rúre; preto sa nedoporucuje piect jedlá s rúrou nastavenou neustále v tejto polohe, s výnimkou prípadov, ktoré vyžadujú teploty nižšie alebo rovnajúce sa 180 °C.

3. Horný vyhrievací clánok

- Poloha otocného gombíka "**G**": |▼▼▼|
- Poloha otocného gombíka "**N**": medzi **50**°C a **Max**.

Slúži na zapnutie osvetlenia, infracerveného grilu a motorceka otácania ražna. Pomerne vysoká teplota a priame pôsobenie tepla umožnuje bezprostredné zafarbenie povrchu jedál do ružova, pricom ich vnútro zostáva mäkké, pretože dochádza k zabráneniu úbytku tekutín.

4. Gril

- Poloha otocného gombíka "**G**": |▼▼▼|
- Poloha otocného gombíka "**N**": medzi **50**°C a **Max**.

Slúži na zapnutie osvetlenia, dvojitého vyhrievacieho clánku grilu a motorceka otácania ražna. Jedná sa o gril, ktorý je v porovnaní s bežnými grilmi väcší a má úplne nový dizajn: úcinnost pecenia sa tak zvýšila o 50%. Dvojitý gril odstranuje prítomnost rohových zón bez prítomnosti tepla. **Dôležitá informácia:grilujte pri zatvorených dvierkach rúry, aby ste zároven s optimálnymi výsledkami dosiahli aj** výraznú úsporu energie (približne 10%).

Pri použití grilu uložte mriežku na jednu z posledných úrovní (vid tabulka pecenia). Aby ste zachytili tuk a zabránili tak tvorbe dymu, uložte zbernú nádobu na prvú úroven zospodu. **Dôležitá informácia:** pri použití grilu musia byt dvierka rúry udržiavané ciastocne otvorené prostredníctvom odchylovaca "**D**", umiestneného medzi dvierkami rúry a ovládacím panelom, v snahe zabránit prehriatiu ovládacích gombíkov rúry.

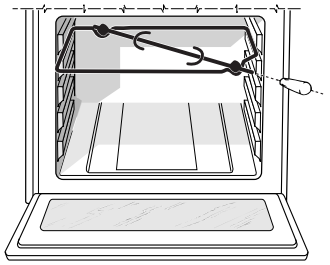
Otocný ražen

Otocný ražen sa uvádza do cinnosti nasledovne:

a) umiestnite zbernú nádobu na 1.úroven;

b) zasunte príslušný držiak ražna na 4. úroven a umiestnite ražen do systému na otácanie ražna, jeho zasunutím do príslušného otvoru, nachádzajúceho sa v zadnej casti rúry;

c) ražen sa uvádza do cinnosti otocným gombíkom volby funkcie rúry (**G**) do polohy |▼▼▼| (slúžiacej na aktiváciu 50% celkového výkonu grilu) pre malé množstvá jedál, alebo do polohy |▼▼▼| (slúžiacej na aktiváciu celkového výkonu grilu).



Kontrolka cinnosti rúry (L)

Poukazuje na to, že vo vnútri rúry vzniká teplo. K jej vypnutiu dôjde po tom, ako teplota v rúre dosiahne hodnotu nastavenú prostredníctvom otocného gombíka. Od tejto chvíle striedavé rozsvecovanie a zhasínanie kontrolky poukazovat na správnu cinnost termostatu a udržovanie teploty vo vnútri pece na konštantnej úrovni.

Otocné gombíky ovládania elektrických platniciek varnej plochy (I)
Sporáky môžu byt sériovo vybavené rýchlymi a automatickými elektrickými platnickami v rôznych kombináciách (rýchle platnicky sa od ostatných líšia cervenou bodkou v strede a automatické platnicky tým, že majú v strede hliníkový kotúc).
Aby sa zabránilo tepelným stratám na úkor platniciek, doporucuje sa používat na varenie nádoby s rovným dnom a s priemerom rovnajúcim sa alebo prevyšujúcim priemer samotnej platnicky.
V tabulke sú uvedené závislosti medzi polohou platnicky vyznacenou na otocnom gombíku a doporuceným druhom ich použitia.

	Rýchloohrevná alebo obyčajná elektrická platňa
	Vypnutá
	Príprava zeleniny a rýb
	Príprava zemiakov (v pare), polievok, cícera, fazule
	Predĺžená príprava veľkého množstva jedla, hustých zeleninových polievok
	Príprava pečeného mäsa (stredne prepečeného)
	Príprava pečeného mäsa (úplne prepečeného)
	Opečenie do ružova alebo rýchle uvedenie do varu

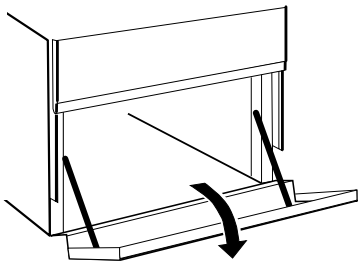
Pred prvým použitím je potrebné zohriat platnicky na maximálnu teplotu na dobu približne 4 minút, bez toho, aby ste na ne položili hrnce. Pocas tejto pociatocnej fázy ochranný povlak na povrchu vytvrdne a dosiahne maximálnu odolnost.

Zelená kontrola (H)
Táto kontrolka sa rozsvieti pri zapnutí jednej alebo viacerých elektrických platniciek.

Otocný gombík casovaca
Aby ste mohli používat pocítadlo minút, je nutné nastavit zvonenie a to pootocením otocného gombíka“**M**” o takmer celú jednu otácku v smere hodinových ruciciek ↻; potom pri návrate späť ↺ nastavíte požadovaný cas prípravy a to nastavením rysky na otocnom gombíku na císlo odpovedajúce vopred stanoveným minútam.

Upozornenie
Zabránte tomu, aby sa deti dotýkali dvierok rúry, pretože tieto sa pocas pecenia velmi zohrievajú.

Zásuvka pod rúrou (platí len prie niektoré modely)
Pod rúrou sa nachádza zásuvka, do ktorej je možné uložit panvice a kuchynské príslušenstvo. Táto zásuvka môže byt tiež použitá pocas cinnosti rúry na udržiavanie jedla v teplom stave. Zásuvka sa otvára smerom dolu.
Upozornenie: táto zásuvka nesmie byt použitá na odkladanie horlavého materiálu.
Povch vnútornej casti zásuvky (ak je súcasťou) by mohol byť veľmi teplý.
Upozornenie: Nikdy nepoužívajte spodný priestor na odkladanie horľavého materiálu.



Rady pre pecenie

Vaša rúra ponúka širokú škálu možností pre pecenie všetkých jedál optimálnym spôsobom. Casom budete môct co najlepšie využit toto univerzálne zariadenie urcené na pecenie a preto nižšie uvedené poznámky slúžia len ako indikácia k rozšíreniu vašich osobných skúseností.

Pecenie kolácov
Pri vložení koláca musí už byt rúra vyhriata; vyckajte preto na ukoncenie fázy predohriatia (približne 10-15 minút). Doporucená teplota pri pecení kolácov sa pohybuje od 160 do 200 °C. Neotvárajte dvierka rúry pocas pecenia, pretože kolác by poklesol.

Koláč je príliš suchý
Nabudúce nastavte o 10 °C vyššiu teplotu a znížte dobu pečenia.

Koláč padá
Použite menej tekutín, alebo znížte teplotu o 10 °C.

Koláč je na povrchu tmavý
Vložte ho do pece na nižšiu úroveň, nastavte nižšiu teplotu a predĺžte dobu pečenia.

Dobre upečený zvonku, ale vo vnútri je lepkavý
Použite menej tekutín, znížte teplotu a zvýšte dobu pečenia.

Koláč sa nedá odlepiť od formy
Dobre namažte formu a posypte ju troškou múky

Pecenie rýb a mäsa
Pri pecení bieleho mäsa, hydiny a rýb používajte nízke teploty. (150°C-175°C). Pri príprave cerveného mäsa, ktoré má byt poriadne upecené zvonku, ale zároven si má zachovat obsah štavy, je vhodné použit vysokú pociatocnú teplotu (200-220 °C) na krátku dobu a následne ju znížit. Vo všeobecnosti platí, že cím viac mäsa sa pecie, o to nižšia bude teplota a dlhšia doba pecenia. Mäso uložte doprostred roštu a umiestnite pod neho zbernú nádobu na

zachytenie odkvapkávajúceho tuku. Rošt vložte doprostred rúry. Ak pecenie vyžaduje viac tepla zospodu, použite prvú úroven odspodu.

Grilovanie

Pri použití grilu sa doporucuje nastavit otocný gombík termostatu do polohy odpovedajúcej maximu, pretože sa jedná o podmienku optimálneho využitia grilu, založeného na ožarovaní infracerveným žiarením. To nic nemení na skutocnosti, že je možné nastavit termostat pri grilovaní aj na nižšie teploty ako maximálna. Pri použití tejto funkcie, uložte rošt na jednu z posledných úrovní odspodu (vid tabulka pecenia) a potom zasunte na prvú úroven odspodu zbernú nádobu, aby ste zabránili tvorbe dymu.

Dôležitá informácia: Na grile pecte vždy pri zavretých dvierkach. Výsledkom je okrem lepšieho upecenia, taktiež výrazné ušetrenie energie (približne 10%). V tabulke 1 sú uvedené teploty, doby pecenia a doporucené úrovne na dosiahnutie optimálnych výsledkov pecenia.

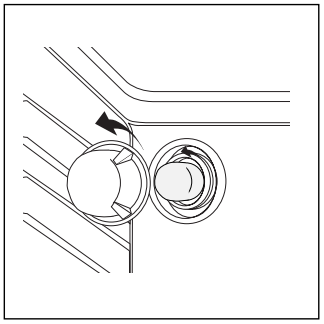
Pravidelná údržba a cistenie sporáku

Pred každou operáciou odpojte sporák od elektrického rozvodu. Aby bola životnost sporáka co najdlhšia, je nevyhnutné vykonávat pravidelnú cistenie, pricom majte na pamäti, že:

- **Na cistenie nepoužívajte parné zariadenie.**
- k sú súcastou sporáka smaltované casti a samocistiace panely, je potrebné ich umývat vlažnou vodou bez použitia abrazívnych práškov a korozívnych látok, ktoré by ich mohli poškodit;
- nútro rúry je potrebné cistit pravidelne, ked je ešte vlažná, teplotu vodou a cistiacim prostriedkom a následne ho starostlivo opláchnut a osušit;
- elektrické platnicky sa cistia vlhkou handrou a ked sú ešte vlažné, namažú sa troškou oleja;
- Pokial je nehrdzavejúca ocel dlhšiu dobu v kontakte so silne vápenatou vodou alebo s agresívnymi cistiacimi prostriedkami (ktoré obsahujú fosfor), môžu na nej zostat škvrny. Doporucujeme pri cistení opláchnut väcším množstvom vody a vysušit. Dalej je nevyhnutné vysušit vodu, ktorá prípadne vytiekla:

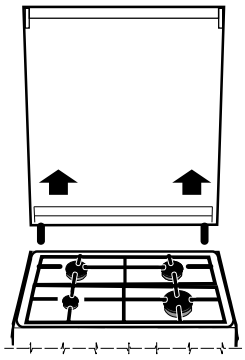
Výmena žiarovky vo vnútornom priestore rúry

- Odpojte napájanie rúry;
- Z držiaka žiarovky odskrutkujte sklenený kryt;
- Vyskrutkujte žiarovku a vymente ju za novú, odolnú voci vysokým teplotám (300°C), ktorá má tieto vlastnosti:
  - Napätie 230 V
  - Výkon 25 W
  - Závit E14
- Namontujte späť sklenený kryt a obnovte napájanie rúry.



Odloženie krytu

Kryt sporáku môže byt jednoduchým spôsobom odložený, kvôli jednoduchšiemu cisteniu. Aby ste kryt odložili, je potrebné ho úplne otvorit a potiahnut smerom hore (vid obrázok)



Rady pre pecenie

otočného voľby		Hmotnosť	pečení,	pečenia	Otočný	pečenia
S	Lasagne	2,5	2	5	200	45-50
	Cannelloni	2,5	3	5	200	30-35
⎯⎯	Gratínované cestoviny	2,0	3	5	200	30-35
	Ťeľacie	1,7	2	10	180	60-70
	Kurča	1,5	3	10	200	80-90
	Kačka	1,8	3	10	180	90-100
	Králik	2	3	10	180	70-80
	Bravčové	2,1	3	10	180	70-80
	Jahňacie	1,8	3	10	180	70-80
	Makrela	1,1	2	5	180	30-40
	Makrely	1,5	2	5	180	30-35
	Pstruh v alobale	1	2	5	180	25-30
	Neapolská pizza	1	2	15	220	15-20
	Sušienky a koláče	0,5	3	10	180	10-15
	Taštičky a nekysnuté sladké torty	1,1	3	10	180	25-30
	Slané torty	1	3	10	180	30-35
	Kysnuté torty	0,5	3	10	160	25-30
	Ovocné torty	1	3	10	170	25-30
	Dopečenie					
	Platesy a sépie	1	4	5	Max.	8
	Olihne a krevety na ražni					
	Treščie filé	1	4	5	Max.	4
	Grilovaná zelenina	1	4	5	Max.	10
		1	3/4	5	Max.	8-10
	Teľací biftek	1	4	5	Max.	15-20
	Rezne	1,5	4	5	Max.	20
	Hamburgery	1	3	5	Max.	7
	Makrely	1	4	5	Max.	15-20
	Hrianky	n. 4	4	5	Max.	5
	Na ražni					
	Teľacie na ražni	1,0	-	5	Max.	70-80
	Kurča na ražni	2,0	-	5	Max.	70-80

uvedené doby pečenia sú len orientačné a je možné ich zmeniť podľa vlastnej chuti. Pri grilovaní alebo dvojitom grilovaní, je potrebné uložiť na 1. úroveň zospodu zbernú nádobu.